

# Gerichteliste

## für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich

# «Praktische Arbeit» 2022

## Köchin/Koch EFZ

nach BVO 2010

Informationen zuhanden  
Berufsbildner und Kandidaten



# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>2</b>
<b>Konkretisierung</b>	<b>3</b>
Transparenz	3
Bekanntgabe und Abgabe	3
Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen	3
Rezepturen	3
Bestandteile des Pflichtgerichtes	3
<b>Pflichtgerichte</b>	<b>4</b>
Fleischgerichte	4
Geflügelgerichte	4
Stärkebeilage aus Kartoffeln	5
Stärkebeilage aus Getreide	6
Gemüsegerichte	7
Süssspeisen/Dessert	9
<b>Wichtige Hinweise</b>	<b>12</b>
Rezepthinweise	12
Konfekt	12

# Konkretisierung

## *Transparenz*

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

## *Bekanntgabe und Abgabe*

Am Prüfungstag werden die Gerichte welche am im QV «Praktische Arbeiten» als Pflichtprogramm zu kochen sind, im Coaching Teil 1 den Kandidaten abgegeben.

## *Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen*

Diese Gerichteliste wurde auf den Gartechniken/Garmethoden aufgebaut. Die einzelnen Gerichte können mit gleichen Arbeitsprozessen hergestellt werden, obgleich andere Lebensmittel deren Grundlage bedeuten.

**Diese Auflistung von Gerichten ist nicht abschliessend und kann jederzeit angepasst oder verändert werden.**

## *Rezepturen*

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli 4. Auflage, gleichgestellt mit Pauli's Kitchen Solution (PKS). Auf Basis dieser Rezepte können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht, oder ergänzt werden. Zu abgeänderten Rezepten erhalten Sie ein entsprechendes Rezept.

Begründung: Zum Beispiel ist ein Lauchstroh für das ungarische Gulasch nicht vorgesehen und in der 4. Auflage nicht einzeln aufgeführt.

Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechniken/Garmethoden beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modellehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend (s. Lern- und Leistungsdokumentation > Gerichte > S. 4ff).

## *Bestandteile des Pflichtgerichtes*

4. Gang → Hauptgang: Schlachtfleisch/Mastgeflügel  
Stärkebeilage  
Zwei verschiedene Gemüse

5. Gang → Süssspeise: Süssspeise/Dessert nach Vorgabe mit einem Konfekt

# Pflichtgerichte

## Fleischgerichte

---

---

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
... <i>Dünsten</i>	Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen
	Ungarisches Gulasch mit Lauchstroh
	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Perlzwiebeln
... <i>Glasieren</i>	Kalbsbrustschnitte nach Grossmutterart
	Ossobuco Cremolata
... <i>Schmoren</i>	Rindsschmorbraten Burgunder Art
	Kalbsragout mit tourniertem Gemüse
... <i>Sieden</i>	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichkren
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:
... <i>Braten</i>	Lammkarree in der Kräuterkruste
	Lamrack gratiniert mit Haselnussbutter
	Kalbskarree mit Bratenjus und Portweifeige
	Schweinsnierstück mit Calvadosauce und grillierten Apfelscheiben
	Schweinskarreebraten mit Dörrfrüchten
... <i>Grillieren</i>	Doppeltes Entrecote mit Bearnersauce
... <i>Sautieren</i>	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
	Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus und Oregano
	Piccata alla milanese vom Schweinsfilet

---

---

## Geflügelgerichte

---

---

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
... <i>Schmoren</i>	Mastpoularde in Rotwein
... <i>Dünsten</i>	Geflügelfrikassee mit Estragon
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:
... <i>Grillieren</i>	Hähnchen amerikanische Art

---

---

## Stärkebeilage aus Kartoffeln

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

<b>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...Dämpfen/Sieden</i>	Kartoffelpüree
<i>...Schmoren</i>	Schmelzkartoffeln
<b>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...Backen im Ofen</i>	Duchesse-Kartoffeln
	Gestürzte Kartoffeln
	Kartoffelgratin
<i>...Braten</i>	Bäckerinkartoffeln
	Schlosskartoffeln
<i>...Frittieren</i>	Dauphine-Kartoffeln
	Kartoffelkroketten
	Kartoffelkrapfen mit Käse
<i>...Sautieren</i>	Berner Rösti
	Kartoffelgaletten
<b>Kombinierte Garmethoden Feucht &amp; Trocken</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
	Schupfnudeln
	Kartoffelnocken in Salbeibutter
	Überbackene Kartoffelkugeln

## Stärkebeilage aus Getreide

---

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...

aus Getreidemehl, Dunst oder Griess	Gerichteauswahl:
<i>Teigwaren</i>	Nudeln
<i>Teiggerichte</i>	Zweifarbige Spätzli
	Quarkspätzli
<i>Getreidegerichte</i>	Griessnocken
	Polenta mit Mascarpone
aus Reis	Gerichteauswahl:
<i>Pilaw-Reis</i>	Camarque-Reis mit Peperoniwürfel
<i>Risotto</i>	Safranrisotto mit Trockentomaten
<i>Trockenreis</i>	Kreolenreis

---

## Gemüsegerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
<i>...Dämpfen/Garen</i>	Broccoli
	Broccoli mit Parmesan
	Karottenflan
	Kohlrabi mit Butter
	Spinatflan
<i>...Dünsten</i>	Blattmangold mit Lauch
	Blattspinat mit Pinienkernen
	Junge Erbsen französische Art
	Ratatouille
	Süßsaure Pilze
<i>...Glasieren</i>	Gurken
	Karotten
	Knollensellerie
	Randen
	Zweifarbige Karotten
<i>...Sieden</i>	Grüne Spargeln mit Malteser Sauce
	Krautstiele an Rahmsauce
<i>...Schmoren</i>	Brüsseler sautiert
	Fenchel mit Kräutern
	Fenchel mit Saisonpilzen
	Lattich mit Gemüse
	Pak-Choi
	Rotkohl
	Stangensellerie mit Gemüsewürfelchen
<i>...Gefüllte Gemüse</i>	Champignons
	Kohlköpfchen
	Zucchetti

---

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Trockenhitze-  
Trockene Garmethoden

**Gerichteauswahl:**

<i>...Gratinieren</i>	Gefüllte Tomaten provenzalische Art
<i>...Grillieren</i>	Auberginenscheiben mit rotem Peperonicoulis
<i>...Sautieren</i>	Auberginen im Ei mit Kräutern
	Sellerie-Piccata mit bunten Peperonistreifen
	Wok-Gemüse
	Zucchetti mit Rucolapesto

---



## *Süssspeisen/Dessert*

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

---

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süssspeisen/Dessert nach der verlangten Vorgabe...

<b>Pâtisserie / Produktions- Mise-en-place</b>	<b>Grundelemente / Gerichteauswahl:</b>
<i>...Teige</i>	Backteig / Bierteig
	Brandteig für Süssspeisen
	Geriebener Teig
	Strudelteig
	Zuckerteig
<i>...Massen</i>	Genueser Biskuit
	Löffelbiskuit
	Kalte Schneemasse
	Rouladenbiskuit
	Warme Schneemasse
<i>...Saucen</i>	Kalte Fruchtsaucen
	Warme Fruchtsaucen
	Rotweinsauce
	Vanillesauce
	Warme Weinschaumsauce

---

## Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süßspeisen/Dessert nach der verlangten Vorgabe...	
<b>Kalte Süßspeisen</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...pochierte Cremes</i>	Creme französische Art
	Gestürzte Karamellcreme
<i>...Mousses und Schäume</i>	Apfelmousse
	Erdbeermousse
	Mango-Joghurt-Espuma
	Schokoladenmousse
<i>...gestürzte Getreidepuddings</i>	Flammeri mit Erdbeeren
	Griess Viktoria
	Reis Kaiserinart
<i>...Rahm- und Cremesüßspeisen</i>	Charlotte königliche Art
	Charlotte russische Art
<b>Kalte Süßspeisen</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...diverse kalte Süßspeisen</i>	Creme katalanische Art
	Erdbeerquarkschnitte
	Panna cotta
	Tiramisu
<b>Warme Süßspeisen</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...warme Puddings</i>	Auflaufpudding
	Frankfurter Pudding
<i>...Teigsüßspeisen</i>	Apfel im Schlafrock
	Apfelstrudel
	Birnenjalousie
<i>...weitere warme Süßspeisen</i>	Apfelcharlotte
	Früchtegratin
<b>Gefrorene Süßspeisen</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...Eisarten mit Bewegung hergestellt</i>	Aprikosenglace
	Vanilleglace
	Zitronensorbet
<i>...Eisarten ohne Bewegung hergestellt</i>	Eisaufguss Grand-Marnier
	Rahmgefrorenes mit Schokolade
	Schaumgefrorenes mit Cassis
<i>...Eisarten im Pacojet hergestellt</i>	Basilikumglace
	Himbeersorbet
	Joghurtglace

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

---

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süßspeisen/Dessert nach der verlangten Vorgabe...	
<b>Kuchen und Torten</b>	<b>Gerichteauswahl:</b>
<i>...Kuchen und Torten</i>	Apfelkuchen
	Apfelkuchen mit Streusel
	Aprikosenkuchen mit Guss
<b>Garnituren</b>	<b>Zusätzlich zur <u>Herstellung</u> von Garnituren verfügbar...</b>
	Früchte-Pulpe
	Couverture dunkel, temperiert
	Geschlagener Vollrahm
	Grund-Mise en place von Obst/Kräutern
	Glasurmasse
	Isomalt
	Verschiedenes Beerenobst

---

# Wichtige Hinweise

## *Rezepthinweise*

Anstelle eines Rezeptes kann einfach auch ein Rezepthinweis erfolgen, wie nachfolgendes Beispiel aufzeigt:

Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben.

Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim Lockern nicht klumpen.

## *Konfekt*

Beachten Sie zum Thema Konfekt das aktuelle Handbuch zur Wegleitung des Qualifikationsverfahrens 2022 Köchin EFZ / Koch EFZ.

Wir danken Ihnen für die Kenntnisnahme und wünschen viel Erfolg.

Der Experten-Obmann, die Chefexperten, der Fachberater für die Berufe Köchin/Koch EFZ.

Chefexperte und Obmann: M. Gsell

Chefexperten: M. Breu, R. Fuchs, M. Hänkli, S. Herger, D. Inauen, K. Suter und D. Züllig

Chefexperte & Fachberater: U. Müller