

Handbuch zur Wegleitung des Qualifikationsverfahren 2023

Köchin EFZ / Koch EFZ nach BIVO 2010

Informationen zuhanden
Berufsbildner und Kandidaten



INHALTSVERZEICHNIS	2
Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren	3
Formulierungen w/m	3
Prüfungsleitung	3
Durchführungsort	3
Kandidaten aus Saison-Lehrbetrieben	3
Vorgehen bei Krankheit oder Unfall	3
Unredlichkeit und Prüfungsversäumnis	4
Vorzeitiges Verlassen der Prüfung	4
Wiederholungen	4
Toiletten	4
Änderungen / Anpassungen	4
Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)	5
Einführung vorgegebene praktische Arbeit VPA	5
Prüfungsgerichte	5
Lern- und Leistungsdokumentation	6
Erwartungen an den Kandidaten	6
Zwingende Vorgaben	7
A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz	9
B) Prüfen der Warenkorbgerichte	10
Hinweise zu den Warenkorb- & Pflichtgerichten	10
C) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)	11
Detaillierte Informationen zum Konfekt	12
Coaching der betrieblichen Arbeitsprozesse	13
Fokus «Food Waste» – Rückschub von Lebensmittel / Resten	15
Zeitplan für den Tagesablauf (ohne Gäste)	16
Bewertungen und Zuschläge	17
Gewichtung der Aspekte	17
Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	18
Grundlagen	18
Details zum Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	19
Qualifikationsbereich «Allgemeinbildung»	20
Einleitung	20
Richtlinien	20
Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung	21
Notenskala	21
Rundungsregeln für Noten	21
Bereichsnoten	22
Ausweise und Titel	22
Prüfungsergebnisse	23
Fähigkeitszeugnis	23
Bestimmungen	23
Experten-Kernteam	24
Organigramm des Experten-Kernteam	24
Botschafter	24
Adressliste der Botschafter	25
Anhang	26
Weitere Informationen zur Prüfungsvorbereitung	26

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Formulierungen w/m

Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Kantonalen Gewerbeverband St.Gallen (KGV)¹.

Für die Prüfungsdurchführung ist die Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL verantwortlich.

Durchführungsort

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» und «Berufskennnisse» werden durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen organisiert und wie folgt durchgeführt:

- «Praktische Arbeiten» an der Fürstenlandstrasse 45, CH-9000 St. Gallen
- «Berufskennnisse» gemäss separatem Aufgebot.
- «Fremdsprachenkompetenz» gemäss separatem Aufgebot.

Kandidaten aus Saison-Lehrbetrieben

Diese werden ihre Qualifikationsbereiche «praktische Arbeiten» und «Berufskennnisse» bei der Hotel & Gastro *formation* St.Gallen absolvieren.

Allgemeinbildende Fächer (ABU) gemäss Aufgebot der zuständigen IFK-Schulstandorte².

Vorgehen bei Krankheit oder Unfall

Kandidaten, die nicht zum Qualifikationsverfahren antreten können, legen diese nach Wegfall des Hinderungsgrundes gemäss VbGb (Art. 17 und Art. 27 Abs. 1 und 2)³ ab.

- Als Entschuldigung für das Fernbleiben an der Prüfung gilt **einzig eine ärztlich bescheinigte Krankheits- oder Unfallmeldung**.
- In jedem Fall ist die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen unverzüglich zu benachrichtigen.
- Das Arztzeugnis ist an die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen einzusenden.
- Nachträglich geltend gemachte Hinderungsgründe werden **nicht** anerkannt.

Plötzliche Notfälle (gesundheitlicher Art/Anreiseschwierigkeiten) müssen am Prüfungstag ab 07:00 Uhr gemeldet werden.

Die entsprechende Telefonnummer ist im **Prüfungsaufgebot** vermerkt.

¹ Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) Art. 40 in Kraft seit dem 1. Januar 2004.

² Interkantonale Berufsfachschule für Köche (IFK). Die Ausbildung wird in Weggis und in weiteren Tourismusregionen der Schweiz durchgeführt.

³ Verordnung über die berufliche Grundbildung (VbGb, AS 2007) in Kraft seit dem 1. Januar 2010.

Unredlichkeit und Prüfungsversäumnis

Das Amt für Berufsbildung⁴ ordnet Massnahmen gegen Personen an, die am Qualifikationsverfahren unerlaubte Hilfe angenommen haben, sich unredlich verhalten haben oder ohne wichtigen Grund nicht oder verspätet zum Qualifikationsverfahren oder zu Teilen davon angetreten sind.

Es kann einen Verweis erteilen, einen Notenabzug verfügen oder die Prüfung im betreffenden Bereich (Fach) oder das ganze Qualifikationsverfahren ungültig erklären.

Eine ungültig erklärte Prüfung gilt als abgelegt. Eine Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne VbGb (Art. 21 Abs. 1 und 2).

Vorzeitiges Verlassen der Prüfung

Abgabe aller Papiere (Aufgabenstellungen/Lösungen/Notizpapier).

Die Uhrzeit wird durch die Aufsicht notiert.

Wiederholungen

Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach BBV (Art. 33 Abs.1 und 2)⁵, EG-BB (Art. 22 Abs.1)⁶, sowie VbGb (Art. 21 Abs. 1 und 2).

Eine nicht bestandene Abschlussprüfung kann:

- a) frühestens nach einem halben Jahr wiederholt werden, sofern der entsprechende Kanton eine Prüfung anbietet;
- b) frühestens nach einem weiteren Jahr ein zweites Mal wiederholt werden.

Bereits früher bestandene Teile müssen nicht wiederholt werden.

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Änderungen / Anpassungen

Diese können durch den kantonalen Prüfungsleiter (KGV St.Gallen) und den Experten-Obmann jederzeit und ohne separate Vorankündigung vorgenommen werden.

⁴ Berufsbildungsverordnung, (BBV, Art. 34 Abs. 1 und 2).

⁵ Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BBV), diese Verordnung ist seit dem 1. Januar 2004 in Kraft.

⁶ Einführungsgesetz zur Bundesgesetzgebung über die Berufsbildung (EG-BB) des Kantons St.Gallen vom 23. September 2007.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Einführung vorgegebene praktische Arbeit VPA

Folgende Seiten geben Auskunft über sämtliche prüfungsrelevanten Details über den Tagesablauf. Änderungen durch die Chefexperten sind möglich und müssen entsprechend respektiert werden.

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene «Praktische Arbeit» (VPA) den Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

Die einzelnen Positionen umfassen die Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kurse, mit denen die Fachkompetenzen sowie die zugehörigen Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen in den verschiedenen Arbeitsprozessen gefördert werden.

- Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (Fremdsprache⁷) mit Hilfe seiner Lern- und Leistungsdokumentation
- Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation
- Pos. 4: Pflichtprogramm:⁸ Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation
- Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2–6 werden doppelt gewichtet.

Prüfungsgerichte

Die Prüfungsgerichte des Pflichtprogrammes sind auf der Basis des Pauli Rezeptbuchs der Küche zusammengestellt.

Die Lern- und Leistungsdokumentation, die Fachliteratur und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Die Gerichte für den Warenkorb können aus der Lern- und Leistungsdokumentation entnommen werden.

Die Gerichte der Gänge eins bis vier werden für 4 Personen zubereitet.

Das Süssspeisengericht darf wegen Kleinmengen welche problematisch sein können bei der Umsetzung für 4 bis 5 Personen zubereitet werden.

⁷ Gemäss separatem Aufgebot, diese wird bereits vor dem Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» absolviert.

⁸ Die dafür notwendigen Rezepte werden den Kandidaten am Prüfungstag zur Verfügung gestellt.

Die Gericheliste ist auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* in SG AR AI FL (gastroformation.ch) abrufbar.

Lern- und Leistungsdokumentation

Die Lernenden führen eine Lern- und Leistungsdokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Berufskennnisse und ihre Arbeitserfahrungen festhalten.

Der Berufsbildner kontrolliert, unterzeichnet und bespricht mit dem Lernenden die Lern- und Leistungsdokumentation mindestens einmal pro Quartal.

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren «Praktischen Arbeiten» und somit auch bei der Prüfung der Fremdsprachenkompetenz in englischer Sprache als Hilfsmittel verwendet werden.

Erwartungen an den Kandidaten

Die Lernenden haben die Möglichkeit, während den Einführungskursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen.

Während dem Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» dürfen die Kandidaten Geräte, Apparate und Maschinen einsetzen, welche sie selbstständig bedienen können.

Mitgebrachte Werkzeuge dürfen den räumlichen Inhalt einer Box mit den Massen GN 1/1 (L 530 x B 325 x H 350 mm) nicht überschreiten. Der Messerkoffer ist davon ausgenommen.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche vom Kandidaten zur Prüfung mitgebracht werden.

Spezielle Zutaten für die Gerichte aus dem Warenkorb können vom Chefexperten zugelassen werden.

Anträge sind mindestens einen Monat vor dem Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» schriftlich bei der Hotel & Gastro *formation* an der Fürstenlandstrasse 45, CH-9000 St.Gallen einzureichen, oder per Mail an: max.gsell@gbssg.ch

Zwingende Vorgaben

Folgende Komponenten müssen durch die Kandidaten organisiert und zum Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit» mitgenommen werden.

Berufsbekleidung, persönliche Utensilien und Werkzeuge:

Folgende Artikel müssen durch die Kandidaten an die Prüfung mitgenommen werden:

1 Kochhose

2 Kochjacken

2 Schürzen

2 Torchons

2 Kochmützen

Foulard sowie Arbeitssicherheitsschuhe

Messerkoffer mit persönlichen Messern

persönliche Werkzeuge → **Beachten Sie den Hinweis dazu auf Seite 6!**

Notizblock

Schreibzeug

Taschenrechner

Die Kandidaten sind dafür besorgt, dass Ihre Berufskleidung sauber, korrekt und vollständig ist (inkl. Ersatzwäsche).

Persönliche Lern- & Prüfungsdokumentationen:

LLD:	<ul style="list-style-type: none">• Vollständig geführte Lern- und Leistungsdokumentation
Warenkorb 1–4:	<ul style="list-style-type: none">• Ausgefüllte Warenkorbbezugslisten 1–4 als separates Dossier (diese werden morgens durch den technischen Leiter eingezogen)• Persönliche Rezepte (AVOR) und Warenkorbbezugsliste (WK 1–4) mit Menüblatt in zweifacher Ausführung (1 Expl. für den Kandidaten, 1 Expl. für den Experten)• Sämtliche vorbereiteten Gerichte der vorgegebenen Warenkörbe sind mit Fotos (Skizzen sind nicht erlaubt!) zu den Gerichten (kalte Vorspeise, Suppe und Fischgericht) versehen• Vorbereitete Arbeitspläne, welche am Prüfungstag noch mit dem Pflichtprogramm fertiggestellt/vervollständigt werden
AVOR:	<ul style="list-style-type: none">• Vorlagen (AVOR und Arbeitspläne)⁹ oder eigen kreiertes AVOR-Blatt sind zulässig. Diese müssen jedoch mit denselben Inhaltspunkten der empfohlenen Vorlage versehen sein
Pflichtprogramm:	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche Rezepte dürfen verwendet werden. Diese müssen aber die vorgegebene Garmethode einhalten und die Charakteristik des Gerichtes sicherstellen• Rezepte (als AVOR) für das Konfekt sind in zweifacher Ausführung gemäss Vorgaben (Praktische Arbeit – Konfekt) vorhanden

⁹ Arbeitspläne und AVOR-Listen sind bei Hotel & Gastro *formation* in St. Gallen via Homepage (gastroformation.ch) zur Verfügung gestellt.

A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereiches «Praktische Arbeiten» und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation.

Das Aufgebot zur Prüfung erfolgt separat durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen und wird an der jeweiligen Berufsfachschule in Wattwil oder St.Gallen geprüft.

Kandidaten aus Saisonbetrieben werden gemäss separatem Aufgebot geprüft.

- Die AVOR-Blätter aus dem Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» dürfen für Notizen betreffend Fremdsprache genutzt werden.
- Diese Prüfung erfolgt vor dem Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten».
- Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8–10 Minuten.
- Absolviert ein Kandidat das Fachgespräch «Fremdsprache» nicht, so kann die gesamte Prüfung «Praktische Arbeit» nicht gewertet werden. Mit Sanktionen der zuständigen Behörden ist zu rechnen.

Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über die Zusammensetzung der aktuellen Warenkörbe (einer der aktuell aufgeschalteten Warenkörbe von Hotel & Gastro *formation*, Weggis)
3. Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
4. Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
5. Verdankung und Beendigung des Gesprächs

B) Prüfen der Warenkorbgerichte

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen **vier Warenkörbe** zusammengestellt und ca. 6 Monate im Voraus bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert.

Der Kandidat erstellt zu jedem Warenkorb ein Menüblatt mit Hilfe der Vorlage (ÜK 5). Am Prüfungstag wird einer der vier Warenkörbe eingesetzt.

Die Beurteilung der Gerichte erfolgt anhand der sogenannten Indikatoren¹⁰, für den Aspekt „Arbeitsaufwand“ bei den Warenkorbgerichten Koch 2010, QV 2022.

Hinweise zu den Warenkorb- & Pflichtgerichten

POSITIONEN:	MERKE:
Warenkorbgericht: Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) mit einer Nebenkomponekte ergänzt – dabei kann der Kandidat entscheiden, ob die Nebenkomponekte kalt, lauwarm oder warm serviert wird. Dies muss im AVOR und auf dem Menü Blatt definiert sein.
Warenkorbgericht: Suppen	Grundsatz; Wo nichts anderes vermerkt ist gilt: - das Pauli Lehrbuch (14. Auflage) und - das Rezeptbuch (3. oder 4. Auflage) der Küche. WK 4; Das Getreide kann als Getreide- oder als Getreidecremesuppe hergestellt werden. Die Hülsenfrucht kann als Hülsenfrüchte- oder als Hülsenfrüchte-Püreesuppe hergestellt werden. Muss eine kalte Suppe hergestellt werden, gilt ab dem mittleren Aufwand zwingend die Anwendung einer Hitzetechnik, respektive Garmethode.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Fleischgerichte	Sind ganze Fleischstücke im Rezept oder werden ganze Fleischstücke (wie z.B. Karree- oder Nierstück vom Schwein, Kalb, Lamm oder Lammrack, etc.) zum Rezept abgegeben, muss dieses immer zur Demonstration gebunden werden.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Geflügelgerichte	Ist ein ganzes Geflügel im Pflicht- oder Warenkorbgericht enthalten, muss dieses immer auch zur Demonstration fachgerecht vorbereitet, gebunden und anschliessend entsprechend zerlegt werden. Nicht benötigte Stücke können dem technischen Leiter zurückgegeben werden.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Kartoffel- & Gemüsegerichte	Es werden keine geschälten Kartoffeln oder geschältes Gemüse abgegeben.

¹⁰ Gemäss den festgelegten Indikatoren für den Aspekt „Arbeitsaufwand“ bei den Warenkorbgerichten Koch 2010, QV 2022.

Download: Gastro formation in SG AR AI FL, (<http://www.gastroformation.ch/index.php?id=102>)

Fortsetzung...

Warenkorb- & Pflichtgerichte:
Temperaturen:

Wo nichts Anderes erwähnt ist, gelten folgende Temperaturbereiche:

- unter 13°C für **kalt** servierte Gerichte
- 20–40°C für **lauwarm** servierte Gerichte
- über 65°C für **warm** servierte Gerichte

Warenkorb- & Pflichtgerichte:
Allgemeines

Wo nichts Anderes erwähnt ist oder Vorschriften/Hinweise bestehen, entscheidet der Experten-Obmann oder dessen Stellvertreter.

Der Experten-Obmann kann jederzeit und ohne separate Vorankündigung Änderungen/Anpassungen vornehmen.

C) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

- Das Pflichtprogramm besteht aus einem Schlachtfleisch- oder Geflügelgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süssspeise/Dessert und einem Konfekt.
- Das Zusammensetzen der Prüfungsgerichte zu Pflichtprogrammen ist Sache der jeweiligen kantonalen Prüfungsinstanz. Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Die Prüfungsgerichte des Pflichtprogrammes sind auf der Basis des Pauli Rezeptbuchs der Küche zusammengestellt.
- Das Konfekt wird vom zuständigen Experten ausgewählt und gemäss den Vorgaben umgesetzt (Details dazu sind auf folgender Seite geregelt).
- Im Kandidatendossier können die Rezepte der Pflichtprogramm-Gerichte bereits enthalten und mengenmässig angepasst sein. Die Basis dafür bildet das Pauli Rezeptbuch der Küche. Den Kandidaten steht es frei diese, oder eigene Rezepte zu verwenden.
- Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüse und Obst; wird nach wie vor geprüft jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.
- Die Grundfonds werden in ausreichender Menge und guter Qualität von der Prüfungsorganisation zur Verfügung gestellt. Eine "Verbesserung" derselben durch Einkochen, Zugabe von angefallenen Parüren oder Ergänzung mit vorhandenen CF-Produkten ist fakultativ.
- Der durch die obigen Erleichterungen erzielte Zeitgewinn wird zu Gunsten der gestiegenen Anforderung im Bereich Arbeitsorganisation und Hygiene am Arbeitsplatz eingesetzt.

Detaillierte Informationen zum Konfekt

Folgende Vorgaben müssen beim Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit – Konfekt» zwingend berücksichtigt und umgesetzt werden.

VORGABEN UND INFORMATIONEN

1. Der Kandidat muss fünf unterschiedliche Rezepte von Konfekt schriftlich erfassen und kann diese üben.

Vorgaben:

- 2x «Gefülltes Konfekt» mit verschiedenen Füllungen, ohne Convenience-Bödeli.
Ochsenaugen und Spitzbuben sind ähnliche Konfekte, es darf nur eines der Beiden als Rezept mitgebracht werden.
- 2x «Ungefülltes Konfekt»
- 1x «Verschiedenes Konfekt»

Grundlage Lehrbuch Pauli, 14. Auflage ab Seite 648.

Die Verwendung von Lebensmitteln der **Grundmise en place Liste** (ohne die fertigen Teige) und aller **Warenkörbe**, ist gestattet.

2. Die Rezepte sind in zweifacher Ausführung als AVOR-Blätter für 4–5 Personen mit Foto erfasst und sind an das QV «Praktische Arbeit» mitzubringen.

Süssspeisen/Desserts, welche wegen Kleinstmengen in der Herstellung problematisch sein können, dürfen bei der Umsetzung für 4–5 Personen zubereitet werden.

Der Teig/Masse für das Konfekt wird in einer vernünftigen Menge hergestellt und komplett verarbeitet.

3. Der zugewiesene Experte 1 wählt das herzustellende Konfekt aus und teilt dies dem Kandidaten innerhalb vom Coaching Teil 1 mit.

4. Sind von der Kandidatenseite her keine Rezepte für das Konfekt vorbereitet worden, führt das unter Pos.-Nr. 1.01 zum max. Punktezuschlag beim Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit».

Der Tagesprüfungsleiter bestimmt in diesem Fall das herzustellende Konfekt.

Dem Kandidaten wird der Zugang zur Küche erst gewährt, nachdem er das fehlende AVOR-Blatt mit einer beschrifteten, detaillierten Skizze für das Konfekt erstellt hat.

Coaching der betrieblichen Arbeitsprozesse

„Coaching“ der Begriff aus dem Englischen und bedeutet betreuen.

1. Der Experte stellt sich dem Kandidaten vor und erkundigt sich nach dessen Warenkorbgerichten und dem bestimmten Konfekt Rezept.
2. Der Kandidat hat sämtliche Rezepte für die Warenkorbgerichte und das Konfekt auf den AVOR-Listen oder selbst erstellten Unterlagen mit sämtlichen Angaben inkl. Foto erfasst.
3. AVOR-Blätter, das Menüblatt für den Warenkorb und die Warenbezugslisten müssen vorbereitet und in doppelter Ausführung mitgebracht werden (ein Exemplar für den Experten und ein Exemplar für den Kandidaten).
4. Sollte der Kandidat keine Rezepte vorbereitet mitbringen, so hat er diese im Coaching Teil 1 nach den Vorgaben der Prüfungsleitung zu erstellen.
5. Dem Kandidaten wird ohne vollständige Rezepturen zu den Warenkorbgerichten und dem Konfekt der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht vollkommen zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.
6. Die AVOR-Blätter dürfen für Notizen benutzt werden wie zum Beispiel für die Prüfung der Fremdsprachenkompetenz in englischer Sprache.
7. Der Kandidat hat seine Lerndokumentation/Arbeitsrapporte vorbereitet.
8. Der Kandidat zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabenkärtchen.
9. Der Kandidat erläutert anhand von den drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse.
(Hilfsmittel: Lern und Leistungsdokumentation/Arbeitsrapporte)

Warenkorb:

10. Der Kandidat erläutert seine Gerichte aus dem Warenkorb und macht fachtechnische Angaben zu:
Gartechniken/Garmethoden, Gerichte spezifische Temperatur, spezielle Vorbereitungen, Zutaten, Zubereitung sowie Präsentation.
11. Der Experte notiert sich die Angaben für die nachfolgende Überprüfung.
12. Der Experte notiert Abweichungen von den Vorgaben gemäss Warenkorbvorgaben.

13. Der Experte übergibt dem Kandidaten die Aufgaben aus dem Pflichtprogramm und erläutert diese gegebenenfalls
14. Der Experte wählt das herzustellende Konfekt zur Süßspeise aus.
15. Der Kandidat darf während der Planung eigene Rezepte¹¹ heraussuchen, den Arbeitsplan¹² schreiben und dabei jederzeit seinen Experten ansprechen und allfällige Fragen stellen.
16. Ziel der Betreuung ist es, dass der Experte und der Kandidat die Prüfungsaufgaben so miteinander besprochen haben, dass eventuelle Abweichungen vom Lehr- & Rezeptbuch Pauli geklärt werden können.
17. Der Experte kann Änderungsvorschläge bewilligen.
Der Experte muss sich für eine Ablehnung einer Änderung nicht rechtfertigen.
18. Allfällige Abweichungen bei Änderungen sind vom Experten schriftlich festzuhalten.
19. Die geforderten Gartechniken/Garmethoden sind beim Warenkorbprogramm wie auch beim Pflichtprogramm zwingend einzuhalten, der Kandidat darf aber eigene Rezepte verwenden. Die Charakteristik des Gerichtes muss bewahrt und sichergestellt werden.
20. Der Zeitplan ist zwingend einzuhalten. Kandidaten, die früher mit der Planung fertig sind, dürfen die Küche nicht früher betreten.
21. Experten ist es nicht gestattet, eigene Rezepte oder Menüänderungen einbringen.
22. Experten sind nicht befugt, Temperatur- oder Zeitangaben dem Kandidaten mitzuteilen.
23. Für sämtliche Entscheidungen wie zum Beispiel:
Rezeptwahl, Zeitplan, Garzeiten, Wahl und Bedienung von Geräten und Maschinen usw., handeln die Kandidaten in Eigenverantwortung.
24. Nach Abschluss der Warenannahme und Kontrolle durch den Kandidaten können die Experten keine Auskünfte mehr erteilen. Auskünfte werden nur noch durch den Tagesprüfungsleiter erteilt.
25. Während der Phase des Coaching Teil 2 nach der Mittagspause am Herd gelten die gleichen Regeln wie beim Teil 1.
26. Mit Beginn der praktischen Prüfungsteile (Warenkorbgerichte und Pflichtprogramm) werden Auskünfte nur noch durch den Chefexperten oder den technischen Leiter erteilt.
27. Die Schlussbesprechung (QV-Feedbackblatt wird durch die Kandidaten ausgefüllt) dient nur zur Feststellung organisatorischer Mängel.
Es darf nicht auf die Ergebnisse der Kandidaten eingegangen werden.
28. Nach Beendigung des Qualifikationsverfahrens «Praktische Arbeiten» gilt für den Chefexperten und die Experten sowie für alle anwesenden Personen die absolute Schweigepflicht!
29. Es dürfen keinerlei Auskünfte über Resultate oder allfällige Mängel gegeben werden.

¹¹ Diese werden grundsätzlich durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen für das Pflichtprogramm zur Verfügung gestellt, den Kandidaten steht es frei diese oder eigene Rezepte zu verwenden.

¹² Der Arbeitsplan ist ein obligatorischer Bestandteil des Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» und fließt in die Bewertung ein, dieser wird von der Hotel & Gastro *formation* in St. Gallen via Homepage (gastroformation.ch) zur Verfügung gestellt.

Fokus «Food Waste» – Rückschub von Lebensmittel / Resten

Detaillierte Erklärungen zum Rückschub von Lebensmitteln und Resten 13:05h und 16:35h (siehe Zeitplan für den Tagesablauf ohne Gäste).

FOOD WASTE – ABLAUF:

Nicht essbarer, biogener Abfall:

Rüstabfälle, Fischabschnitte, Fleisch Parüren, also nicht essbare biogene Abfälle etc. können jederzeit direkt beim Abräumtisch in der Küche A (beim Technischen Leiter) abgegeben werden.



Essbare Lebensmittel, die zu viel produziert wurden:

Am Arbeitsplatz sind auf einem GN-Blech folgende Lebensmittel stehen zu lassen: Sämtliche zu viel produzierte Speisen (Komponenten) wie zum Beispiel: Kartoffelpüree, Fisch, Fleisch, Gemüse auch Tournierabschnitte, Saucen, Suppen etc.

ACHTUNG:

Nicht in Plastik Geschirr abräumen.

Schüsseln auf GN-Blech abräumen.

Nicht flüssige Speisen/Konsistenzen können direkt auf dem GN-Blech platziert werden. Z.B. zu viel produzierte Mengen von Suppen, Saucen etc. in der Pfanne belassen oder in Chromstahl.



Bewertungen

Bei Bedarf setzt der Experte seine Punkte im Bewertungsprotokoll unter Rückschub Kür- und oder Pflichtgerichte und evtl. der Ökonomie in der Küche.

Bemerkung: «Richtig bestellt und portioniert»

Da Food Waste bei der richtigen Bestellmenge beginnt, erhält der Kandidat mit vermeidbarem Food Waste, bereits bei der Vorbereitung entsprechende Wertungspunkte.

Zeitplan für den Tagesablauf (ohne Gäste)

Zeit		Ablauf für 8 Kandidaten
07:25		Eintreffen der Kandidaten / Umziehen
25 Min.	07:40 - 08:05	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung durch den Qualifikationsleiter und Abgabe der geforderten Warenkorbbezugsliste durch die Kandidaten 2. Beziehen des Arbeitsplatzes 3. Besichtigung des Angebotes für den bestimmten Warenkorb
5 Min.	08:05 - 08:10	Expertenzuteilung
80 Min.	08:10 - 09:30	<p>Start des Qualifikationsverfahren</p> <p>Übergabe Prüfungsaufgaben / mündliches Fachgespräch / Coaching Teil 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Kandidat erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. Erlaubte Hilfsmittel: Lern- und Leistungsdokumentation/Arbeitsrapporte • Der Kandidat erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte und das Konfekt¹³ mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste). • Der Kandidat sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörenden Rezepte und stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt oder komplettiert den Arbeits- und Zeitplan und die Warenbezugsliste für das Pflichtprogramm und erläutert diese.
15 Min.	09:30 - 09:45	1. Pause
140 Min.	09:45 - 12:05	<p>Praktische Prüfung Warenkorbgerichte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Warenkorbgerichte (Es wird empfohlen ggf. zusätzliche Mise en place-Arbeiten und/oder das Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längeren Garzeiten bzw. im Bereich Süssspeisen gefroren werden müssen mit zu berücksichtigen).
45 Min.	12:05 - 12:20	Schicken des kalten oder lauwarmen Vorgerichts (4 Teller)
	12:20 - 12:35	Schicken der Suppe (4 Teller/Tassen)
	12:35 - 12:50	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Teller)
15 Min.	12:50 - 13:05	Posten aufräumen; (LM der Warenkorbgerichte müssen zwingend abgeräumt sein, «Food Waste» beachten)
30 Min.	13:05 - 13:35	2. Pause / Mittagessen der Kandidaten unter Betreuung
5 Min.	13:35 - 13:40	<p>Coaching Teil 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Experte Zeitplan Prüfungsgerichte überprüfen und nächste Schritte planen.
140 Min.	13:40 - 16:00	<p>Praktische Prüfung Pflichtprogramm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Pflichtprogrammgerichte.
35 Min.	16:00 - 16:15	Schicken des Hauptgerichtes: Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage (4 Teller)
	16:20 - 16:35	Schicken der Süssspeise und des Konfekts (4 Portionen)
15 Min.	16:35 - 16:50	<ul style="list-style-type: none"> • Posten reinigen / abräumen (Bewertung Experten), «Food Waste» beachten • Postenendreinigung mit anschliessender Abnahme durch den technischen Leiter
16:50		Ende des Qualifikationsverfahren
anschliessend		Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > Verabschiedung

¹³ Kandidaten ohne vollständige Rezepte oder AVOR-Blätter zu den Warenkorbgerichten und dem Konfekt wird der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht vollkommen zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.

Bewertungen und Zuschläge

Servicezeiten der Prüfungsgerichte:

- Alle Gerichte haben ein Schickzeitfenster von 15 Minuten.
- Im Bereich der **Präsentation** werden verspätet geschickte Gerichte mit einem Punktzuschlag bewertet.
- Die Skala des Punktezuschlages ist im «ExpertAdmin®» der Firma Inforis AG hinterlegt.
- Im Bereich der **Degustation** werden jene Gerichte, welche bis zu diesem Zeitpunkt hergestellt, aber nicht angerichtet wurden für die Bewertung Noten relevant.
- Die Degustation erfolgt durch 2 Experten mit der entsprechenden Benotung und unter Einbezug des Chefexperten direkt in der Küche (am Herd).

Gewichtung der Aspekte

Position 3 Warenkorb:

Präsentation/Degustation der «Praktischen Arbeiten» ergeben sich bei den drei Gerichten (Vorgericht, Suppe, Fischgericht) folgende Aspekte der Gewichtung:

- ca. 50% der Gewichtung fällt auf die Präsentation innerhalb aller Warenkorbgerichte.
- ca. 50% der Gewichtung fällt auf die Degustation innerhalb aller Warenkorbgerichte.

Position 5 Pflichtprogramm:

Präsentation/Degustation der «Praktischen Arbeiten» ergeben sich bei den Gerichten (Hauptgericht mit Stärkebeilage und zwei Gemüse, Süssspeise inkl. Konfekt) folgende Aspekte der Gewichtung:

- ca. 37,5% der Gewichtung fällt auf die Präsentation innerhalb aller Pflichtprogramme.
- ca. 62,5% der Gewichtung fällt auf die Degustation innerhalb aller Pflichtprogramme.

Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse»

Grundlagen

Dieser Qualifikationsbereich¹⁴ wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft. Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse» liegt bei 3 Stunden. Die Kandidaten werden schriftlich geprüft.

Die Prüfung findet wie folgt statt:

Position	Zeit	Aufgabenstellung	Gewichtung
Position 1 Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)	110 Min.	Aufgaben gemäss Bildungsplan in den entsprechenden Taxonomiestufen anhand von Handlungssituationen.	3-fach
Position 2 Verstehen und effizientes Mitgestalten betrieblicher Prozesse	30 Min.	Aufgaben gemäss Bildungsplan in den entsprechenden Taxonomiestufen anhand von Handlungssituationen.	1-fach
Position 3 Berechnungen	40 Min.	Aufgaben gemäss Bildungsplan in den entsprechenden Taxonomiestufen anhand von Handlungssituationen.	1-fach
TOTAL	180 Min.		

Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons an einem zentralen Prüfungstag für die Grundbildung „Köchin EFZ / Koch EFZ“ statt.

Das Aufgebot erfolgt separat durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen und wird an einem zentralen Ort in St.Gallen durchgeführt.

¹⁴ Verordnung über die berufliche Grundbildung (VbGb, AS 2007) in Kraft seit dem 1. Januar 2010.

Details zum Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse»

1. Die schriftliche Prüfung umfasst vier einzelne Situationen, welche jeweils aus einem Aufgaben- und einem Lösungsteil bestehen. Bei jeder Situation ist erkennbar, ob sie 30 oder 60 Minuten dauert.
Die Situationen werden paarweise verteilt (1 x 30 Minuten + 1 x 60 Minuten).

Auf Fragen zum Vorgehen und zur Prüfungsmethodik sowie Verständnisfragen von Kandidaten zu den Prüfungsinhalten wird nicht eingegangen.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Abgabe der Situationen 1 und 2.
2. Der erste Teil der Prüfung beginnt und dauert 90 Minuten für beide Situationen (1+2) zusammen.
3. Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 20 Minuten.
4. Abgabe der Situationen 3 und 4.
5. Der zweite Teil der Prüfung beginnt und dauert ebenfalls 90 Minuten für beide Situationen (3+4) zusammen.
6. Ist ein Kandidat*in vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit seiner Prüfung fertig gibt er diese gesammelt einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil (Situationen 3 und 4) wird zu Beginn vom ersten Teil mündlich bekannt gegeben.

Das auszufüllende Feedbackformular zählt nicht zur offiziellen Prüfungszeit und wird anschliessend, resp. erst vor Abgabe aller Unterlagen vom zweiten Prüfungsteil ausgefüllt.

Qualifikationsbereich «Allgemeinbildung»

Einleitung

Das Qualifikationsverfahren setzt sich aus den Elementen Erfahrungsnoten, Vertiefungsarbeit und Schlussprüfung zusammen.

Richtlinien

Gemäss VbGb¹⁵ richtet sich die Abschlussprüfung nach der VMAB¹⁶.

Diese beinhaltet unter anderem:

VMAB Art. 6 Gegenstand

Im Qualifikationsverfahren weisen die Lernenden nach, dass sie die im Schullehrplan konkretisierten Bildungsziele erreicht haben.

VMAB Art. 7 Teilbereiche

Der Qualifikationsbereich der Allgemeinbildung setzt sich aus folgenden Teilbereichen zusammen:

1. der Erfahrungsnote;
2. der Vertiefungsarbeit;
3. der Schlussprüfung.

Kandidaten aus Saisonbetrieben werden gemäss separatem Aufgebot am jeweiligen Schulstandort der Interkantonalen Berufsfachschule für Köche (IFK) in Weggis oder weiteren Tourismusregionen der Schweiz geprüft.

¹⁵ Verordnung über die berufliche Grundbildung (VbGb, AS 2007) in Kraft seit dem 1. Januar 2010.

¹⁶ Verordnung des BBT vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (VMAB).

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

Gemäss den Vorgaben¹⁷ die lauten:

- Abs. 1 Die Leistungen in den Qualifikationsverfahren werden in ganzen oder halben Noten ausgedrückt. 6 ist die höchste, 1 die tiefste Note. Noten unter 4 stehen für ungenügende Leistungen.
- Abs. 2 Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.
- Abs. 3 Die Bildungserlasse können andere Bewertungssysteme vorsehen.

Notenskala

6,0	qualitativ und quantitativ sehr gut	3,5	Zwischennote
5,5	Zwischennote	3,0	schwach, unvollständig
5,0	gut, zweckentsprechend	2,5	Zwischennote
4,5	Zwischennote	2,0	Sehr schwach
4,0	Den Mindestanforderungen entsprechend	1,5	Zwischennote
		1,0	unbrauchbar oder nicht ausgeführt

Positions- und Unterpositionsnoten:

- Positionsnoten setzen sich aus Unterpositionsnoten zusammen.
- Für die Ermittlung von Positionsnoten werden Unterpositionen verwendet, (z.B. praktische Prüfung Pos. 1 beinhaltet Pos. 1.01 bis 1.05, 2.03, 2.06). Deren Resultate werden jeweils beim Zusammenzug auf halbe oder ganze Noten gemäss den Rundungsregeln gerundet.

Rundungsregeln für Noten

Abrunden:

- Beispiel: 4,24 → 4,0 / 4,72 → 4,5

Die zwei Nachkommastellen liegen zwischen 1 und 24 oder 51 und 74
☞ die ganze respektive halbe Note bleibt stehen.

Aufrunden:

- Beispiel: 4,29 → 4,5 / 4,78 → 5,0

Die zwei Nachkommastellen liegen zwischen 25 und 49 oder 75 und 99
☞ es wird auf die nächste halbe respektive ganze Note aufgerundet.

¹⁷ Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) Art. 34 Abs. 1 in Kraft seit dem 1. Januar 2004.
Ausserdem die Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BVV) Art. 34 in Kraft seit dem 1. Januar 2004.

Bereichsnoten

Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

- Ist diese 5 oder höher, wird auf den nächsthöheren Zehntel aufgerundet; ist diese 4 oder tiefer, wird abgerundet.
- Beispiel: 4,17 → Note **4,2** / 4,78 → Note **4,8**
4,14 → Note **4,1** / 4,74 → Note **4,7**

Ausweise und Titel

Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält gemäss VbGb Art. 23 das eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ. Das Fähigkeitszeugnis berechtigt den gesetzlich geschützten Titel «**Köchin EFZ/Koch EFZ**» VbGb Art. 23 Abs.2 zu führen.

Das Qualifikationsverfahren ist gemäss VbGb Art. 20 Abs.1 bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

Für die Berechnung der Gesamtnote werden gemäss VbGb (Art. 20 Abs.4)¹⁸ die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. Praktische Arbeit: 40%
- b. Berufskennntnisse: 20%
- c. Allgemeinbildung: 20%
- d. Erfahrungsnote: 20%

Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereiches sowie die Erfahrungsnote.

¹⁸ Verordnung über die berufliche Grundbildung (VbGb, AS 2007) in Kraft seit dem 1. Januar 2010.

Prüfungsergebnisse

Aus Gründen des Datenschutzes werden grundsätzlich keine Auskünfte über die Prüfungsergebnisse erteilt. Diese Regelung gilt für alle in die Verarbeitung und Erstellung der Prüfungsergebnisse involvierten Personen.

Fähigkeitszeugnis

Fähigkeitszeugnis und Notenausweis werden grundsätzlich den Berufsbildnern der erfolgreichen Kandidaten zugestellt (gemäss kantonalen Richtlinien des Ausbildungsortes). Berufsbildnerinnen und Berufsbildner werden ersucht, die Berufslernenden sofort über das Ergebnis der Prüfung zu informieren. Die Abgabe des Fähigkeitszeugnisses sowie des Notenausweises hat spätestens am letzten Arbeitstag der Lehrzeit zu erfolgen. Im Weiteren sind die Lehrbetriebe verpflichtet, der lernenden Person mit dem Ende der Lehrzeit ein Lehrzeugnis, welches die erforderlichen Angaben über die erlernte Berufstätigkeit und die Dauer der Berufslehre enthält, auszustellen OR (Art. 346a, Abs.1)¹⁹.

Personen, welche das Qualifikationsverfahren nicht erfolgreich abgeschlossen haben, werden durch die kantonalen Gewerbeverbände oder zuständigen Behörden schriftlich informiert.

Bestimmungen

Änderungen oder Anpassungen können jederzeit und ohne separate Ankündigung durch den Kantonalen Gewerbeverband St.Gallen (KGV), sprich Prüfungsleitung und den Experten-Obmann vorgenommen werden.

¹⁹ SR 220 Bundesgesetz betreffend die Ergänzung des Schweizerischen Zivilgesetzbuches (Fünfter Teil: Obligationenrecht)

Experten-Kernteam

Das Experten-Kernteam hat die Aufgabe, in den verschiedenen Bereichen des Qualifikationsverfahrens die notwendigen Strukturen zu schaffen.

Organigramm des Experten-Kernteam

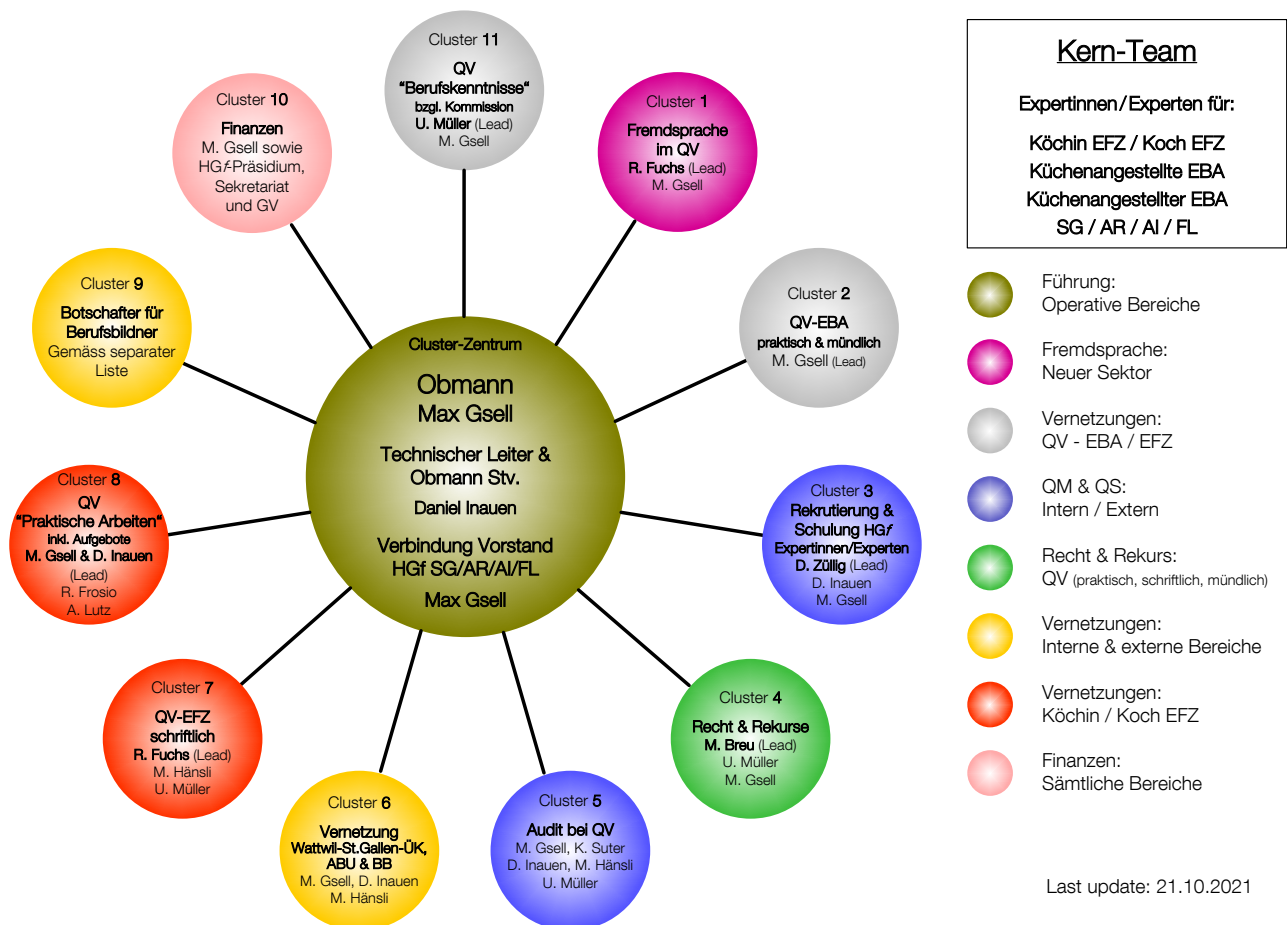
Botschafter

Haben Sie Fragen zum Qualifikationsverfahren?

Im Forum auf unserer Website gastroformation.ch finden Sie mögliche Antworten.

Falls nicht alle Fragen beantwortet werden können?

Unsere Botschafter für den Kochberuf Köchin/Koch EFZ dürfen kontaktiert werden. Auch in Ihrem Kanton finden Sie eine Ansprechperson, die Ihnen gerne per Telefon oder E-Mail Auskunft erteilt. Auf Wunsch kommen unsere Botschafter auch direkt in Ihren Betrieb.



Adressliste der Botschafter

Adresse	Telefon	Natel	Mail	Land / Kanton
Herr Max Gsell Rosenbüchelstr. 31 9014 St.Gallen	–	078 646 78 49	max.gsell@gbssg.ch	St. Gallen und Fürstentum Lichtenstein
Herr Markus Breu Wiesstrasse 18 CH-9413 Oberegg	071 898 61 50	079 958 09 46	markus.breu@outlook.com	Appenzell Ausserrhoden
Herr Daniel Inauen Fürstenlandstr. 45 CH-9000 St.Gallen	071 272 66 35	–	d.inauen@gastroformation.ch	Appenzell Innerrhoden

Anhang

Weitere Informationen zur Prüfungsvorbereitung

[Hotel & Gastro formation](#) SG AR AI FL:

Wir danken Ihnen für die Kenntnisnahme.

Der Chefexperte und Obmann, die Experten*in, der Fachberater für die Berufe
Köchin EFZ / Koch EFZ.

Chefexperte & Obmann: M. Gsell

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

Chefexperte & Fachberater: U. Müller

In Zusammenarbeit mit:

- Amt für Berufsbildung Kanton St.Gallen, B. Keller
- Kantonaler Gewerbeverband St.Gallen (KGV), M. Sieger