

Gerichteliste

für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich

«Praktische Arbeit» 2023

Köchin/Koch EFZ

nach BIVO 2010

Informationen zuhanden
Berufsbildner und Kandidaten



Inhaltsverzeichnis

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

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: |
|--|---|
| ...Dünsten | Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen |
| | Ungarisches Gulasch mit Lauchstroh |
| | Wiener Kalbsrahmgulasch mit Perlzwiebeln |
| ...Glasieren | Kalbsbrustschnitte nach Grossmutterart |
| | Ossobuco Cremolata |
| ...Schmoren | Rindsschmorbraten Burgunder Art |
| | Kalbsragout mit tourniertem Gemüse |
| ...Sieden | Wiener Tafelspitz mit Meerrettichkren |
| Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden | Gerichteauswahl: |
| ...Braten | Lammkarree in der Kräuterkruste |
| | Lamrack gratiniert mit Haselnussbutter |
| | Kalbskarree mit Bratenjus und Portweifeige |
| | Schweinsnierstück mit Calvadossauce und grillierten Apfelscheiben |
| | Schweinskarreebraten mit Dörrfrüchten |
| ...Grillieren | Doppeltes Entrecote mit Bearnersauce |
| ...Sautieren | 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: |
|--|--------------------------------|
| ...Schmoren | Mastpoularde in Rotwein |
| ...Dünsten | Geflügelfrikassee mit Estragon |
| Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden | Gerichteauswahl: |
| ...Grillieren | Hähnchen amerikanische Art |

Stärkebeilage aus Kartoffeln

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

Feuchthitzetechnik
Feuchte Garmethoden

Gerichteauswahl:

...*Dämpfen/Sieden* Kartoffelpüree

...*Schmoren* Schmelzkartoffeln

Trockenhitzetechnik
Trockene Garmethoden

Gerichteauswahl:

...*Backen im Ofen* Duchesse-Kartoffeln

Gestürzte Kartoffeln

Kartoffelgratin

...*Braten* Bäckerinkartoffeln

Schlosskartoffeln

...*Frittieren* Dauphine-Kartoffeln

Kartoffelkroketten

Kartoffelkrapfen mit Käse

...*Sautieren* Berner Rösti

Kartoffelgaletten

Kombinierte Garmethoden
Feucht & Trocken

Gerichteauswahl:

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> | Brokkoli |
| | Brokkoli 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...

| Pâtisserie / Produktions- Mise-en-place | Grundelemente / Gerichteauswahl: |
|--|---|
| <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... | |
|---|-------------------------------|
| Kalte Süßspeisen | Gerichteauswahl: |
| <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 |
| Kalte Süßspeisen | Gerichteauswahl: |
| <i>...diverse kalte Süßspeisen</i> | Creme katalanische Art |
| | Erdbeerquarkschnitte |
| | Panna cotta |
| | Tiramisu |
| Warme Süßspeisen | Gerichteauswahl: |
| <i>...warme Puddings</i> | Auflaufpudding |
| | Frankfurter Pudding |
| <i>...Teigsüßspeisen</i> | Apfel im Schlafrock |
| | Apfelstrudel |
| | Birnenjalousie |
| <i>...weitere warme Süßspeisen</i> | Apfelcharlotte |
| | Früchtigratin |
| Gefrorene Süßspeisen | Gerichteauswahl: |
| <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...

| Kuchen und Torten | Gerichteauswahl: |
|-----------------------------|--|
| <i>...Kuchen und Torten</i> | Apfelkuchen |
| | Apfelkuchen mit Streusel |
| | Aprikosenkuchen mit Guss |
| Garnituren | Zusätzlich zur <u>Herstellung</u> von Garnituren verfügbar... |
| | Couverture dunkel, temperiert |
| | Vollrahm, geschlagen |
| | Obst/Kräuter von der Grund-Mise en place Liste und dem Warenkorb |

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 2023 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 & Obmann: M. Gsell

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

Chefexperte & Fachberater: U. Müller