

Handbuch zur Wegleitung des Qualifikationsverfahrens 2026

Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

nach BIVO-2024

Informationen für Berufsbildner:innen und Kandidat:innen und PEX



Inhalt

1. Allgemeine Informationen	1
1.1 Ziel des Handbuchs	1
1.2 Rechtsgrundlagen	1
1.3 Prüfungsleitung	1
1.4 Durchführungsort	2
1.5 Verhalten bei Krankheit und Unfall.....	2
1.6 Unredlichkeit und Prüfungsversäumnis	2
1.7 Vorzeitiges Verlassen der Prüfung	2
2. Das Qualifikationsverfahren im Überblick	3
2.1 Zulassung.....	3
2.2 Qualifikationsbereiche	3
2.3 Aufbau der VPA	3
2.4 Gewichtung der Noten	4
2.5 Bestehen des Qualifikationsverfahrens	4
2.6 Prüfungsorganisation	4
3. Qualifikationsbereich Praktische Arbeit (VPA)	5
3.1 Einführung	5
3.2 Prüfungsgerichte und Situationen	5
3.3 Erwartungen an die Kandidatinnen und Kandidaten	7
3.4 Zwingende Vorgaben	7
3.5 Ablauf der praktischen Prüfung	8
4. Fachgespräch	9
4.1 Einführung	9
4.2 Ablauf des Fachgesprächs.....	9
4.3 Themenbereiche	10
4.4 Erwartungen an die Kandidatinnen und Kandidaten	10
4.5 Bewertung	11
5. Rechtliche Hinweise	11
5.1 Erfahrungsnote.....	11
5.2 Mitteilung des Prüfungsergebnisses	11
5.3 Bestehen und Nichtbestehen	11
5.4 Wiederholung	12
5.5 Rechtsmittel / Rekurs	12
5.6 Archivierung	12
6. Anhang	13
6.1 Checkliste persönliche Vorbereitung zur VPA	13
6.2 Checkliste Verhalten während der Prüfung	13
6.3 Übersicht der 14 Garmethoden.....	14
6.5 Nützliche Links	14

1. Allgemeine Informationen

1.1 Ziel des Handbuchs

Dieses Handbuch erklärt das Qualifikationsverfahren (QV) für Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA in verständlicher Sprache.

Es richtet sich an:

- Kandidatinnen und Kandidaten
- Berufsbildner:innen
- Prüfungsexpert:innen

Es fasst die wichtigsten Punkte aus den gesetzlichen Grundlagen und den Ausführungsbestimmungen zusammen und zeigt, wie das QV aufgebaut ist und abläuft.

1.2 Rechtsgrundlagen

Das Qualifikationsverfahren basiert auf folgenden Grundlagen:

- Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10)
- Verordnung über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101)
- Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA
- Bildungsplan vom 20. Juni 2023
- Ausführungsbestimmungen zum QV und kantonale Regelungen

Diese Dokumente legen fest:

- welche Handlungskompetenzen im Beruf verlangt werden
- wie das QV aufgebaut ist
- wie die Noten berechnet und gewichtet werden

1.3 Prüfungsleitung

Die kantonale Behörde ist für das Qualifikationsverfahren verantwortlich.

Die Prüfungsleitung:

- organisiert die Prüfungen
- sorgt für einen fairen Ablauf
- stellt sicher, dass die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden
- gibt die Ergebnisse offiziell bekannt

Die Prüfungsexpert:innen beurteilen die Leistungen der Kandidat:innen anhand der vorgegebenen Kriterien und halten alles im Prüfungsprotokoll fest.

1.4 Durchführungsort

Die praktische Prüfung (Vorgegebene praktische Arbeit, VPA) findet in der Regel im überbetrieblichen Kurszentrum statt:

Ausbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL
Fürstenlandstrasse 45, 9000 St. Gallen

Der genaue Prüfungsort steht im Prüfungsaufgebot.

1.5 Verhalten bei Krankheit und Unfall

Wer krank ist oder einen Unfall hat und deshalb nicht an der Prüfung teilnehmen kann, muss:

1. die Prüfungsleitung so schnell wie möglich informieren
(Nofallnummer: +41 71 272 66 44)
2. ein ärztliches Zeugnis einreichen

Ohne rechtzeitige Meldung und ohne gültiges Arztzeugnis gilt die Prüfung als nicht bestanden.

1.6 Unredlichkeit und Prüfungsversäumnis

Folgendes gilt als Unredlichkeit oder Prüfungsversäumnis:

- Täuschungsversuche
- Verstösse gegen die Prüfungsregeln
- Nichterscheinen ohne wichtigen Grund
- unerlaubtes Verlassen der Prüfung

Mögliche Folgen sind:

- Notenabzug
- Ungültigkeit der Prüfung
- Ausschluss aus dem QV

Die Prüfungsleitung entscheidet über die Sanktionen.

1.7 Vorzeitiges Verlassen der Prüfung

Während der Prüfung darf das Prüfungsareal nur mit Erlaubnis der Expert:innen verlassen werden.

Wer die Prüfung ohne Erlaubnis verlässt, bricht die Prüfung ab. Dies führt zum Nichtbestehen der Prüfung.

2. Das Qualifikationsverfahren im Überblick

2.1 Zulassung

Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer:

- die zweijährige berufliche Grundbildung als Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA gemäss Bildungsverordnung absolviert hat
oder
- von der kantonalen Behörde gemäss den gesetzlichen Zulassungsbestimmungen zugelassen wird

2.2 Qualifikationsbereiche

Im Qualifikationsverfahren wird überprüft, ob die Kandidatinnen und Kandidaten die im Bildungsplan definierten Handlungskompetenzen erworben haben.

Das QV besteht aus drei Bereichen:

1. Praktische Arbeit (Vorgegebene praktische Arbeit, VPA)
2. Allgemeinbildung (ABU), gemäss Verordnung des SBFI

Erfahrungsnote (Durchschnitt der vier Semesterzeugnisse im Unterricht der Berufskenntnisse)

2.3 Aufbau der VPA

Die VPA ist der zentrale Teil des Qualifikationsverfahrens. Sie umfasst drei Bereiche:

1. Praktische Arbeit
Herstellen, Fertigstellen und Präsentieren der geforderten Speisen.
2. Umsetzen der Vorgaben zu Sicherheit, Hygiene, Nachhaltigkeit und wirtschaftlichen Abläufen
Fachgerechtes Verhalten und korrekte Arbeitsweise während der gesamten Prüfung.
3. Fachgespräch
Ein 30-minütiges Gespräch zur Überprüfung des fachlichen Verständnisses und der Reflexionsfähigkeit.

Dauer

- Die praktische Arbeit dauert 5 Stunden.
- Das Fachgespräch dauert zusätzlich 30 Minuten.
- Das Fachgespräch ist zeitlich getrennt von der praktischen Arbeit und gehört nicht zu den 5 Stunden Arbeitszeit.

Die VPA besteht somit aus 5 Stunden praktischer Arbeit und 30 Minuten Fachgespräch.

Gewichtung innerhalb der VPA

- Zubereiten und Präsentieren der Speisen: 60 %
- Sicherheit, Hygiene, Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Abläufe: 25 %
- Fachgespräch: 15 %

2.4 Gewichtung der Noten

Für das gesamte Qualifikationsverfahren gelten folgende Gewichtungen:

- Praktische Arbeit (VPA): 50 %
- Allgemeinbildung (ABU): 20 %
- Erfahrungsnote: 30 %

Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

2.5 Bestehen des Qualifikationsverfahrens

Das QV ist bestanden, wenn beide Bedingungen erfüllt sind:

1. Die VPA-Note beträgt mindestens 4.0.
2. Die Gesamtnote unter Berücksichtigung von VPA, ABU und Erfahrungsnote beträgt mindestens 4.0.

2.6 Prüfungsorganisation

- Die Prüfungsaufgebote mit Ort, Datum und Zeit werden rechtzeitig durch die kantonale Behörde zugestellt.
- Der Prüfungsort ist in der Regel das Ausbildungszentrum:

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen

- Die detaillierten Zeitpläne, die Grund-Mise-en-place und die Situationen für das jeweilige Prüfungsjahr werden jeweils am 30. November des Vorjahres veröffentlicht.

Am Prüfungstag sind die Anweisungen der Prüfungsexpert:innen verbindlich.

3. Qualifikationsbereich Praktische Arbeit (VPA)

3.1 Einführung

Die VPA überprüft, ob die Kandidatinnen und Kandidaten in der Lage sind, die beruflichen Aufgaben einer Küchenangestellten / eines Küchenangestellten EBA in der Praxis korrekt und situationsgerecht auszuführen.

Geprüft werden insbesondere:

- Fachliche Fertigkeiten beim Zubereiten von Speisen
- Einhalten von Hygiene und Arbeitssicherheit
- Nachhaltiger und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen
- Arbeitsorganisation und Zeitmanagement
- Präsentation und sensorische Qualität der Gerichte

3.2 Prüfungsgerichte und Situationen

Für jedes Prüfungsjahr werden drei unterschiedliche Situationen festgelegt. Diese Situationen werden zusammen mit der Grund-Mise-en-place spätestens am 30. November des Vorjahres veröffentlicht.

Eine Situation umfasst immer:

- eine Vorspeise oder eine Suppe
- ein Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch und passenden Beilagen
- eine Gemüsebeilage
- eine Süssspeise

Süssspeise (Kürprogramm)

Die Süssspeise ist ein Kürteil der Prüfung. Für diesen Teil gelten folgende Regeln:

- Es dürfen **keine Lebensmittel** mitgebracht werden.
- Für die Süssspeise stehen ausschliesslich folgende Waren zur Verfügung:
 - die **Grund-Mise-en-place**
 - die **zusätzlichen Lebensmittel für die Süssspeisen**.
(Diese werden auf der Homepage www.gastroformation.ch **nach dem üK 4** aufgeschaltet.)
- Die Kandidatinnen und Kandidaten bringen **die vollständigen Dossiers** ihrer Süssspeisen vorbereitet mit.

Das Rezept muss folgende Angaben enthalten:

- Titel der Süßspeise
- Zutaten und exakte Mengen
- Herstellungsschritte
- eingesetzte Techniken
- Hinweise zur Präsentation
- ein Foto der geplanten Dessertidee

Alle Rezepte müssen in einem **geordneten Dossier**, jeweils in **zweifacher Ausführung**, abgegeben werden.

Ein Exemplar dient dem Prüfungsbetrieb, das zweite den Expertinnen und Experten als Grundlage zur Beurteilung der Umsetzung.

Vorspeise, Hauptgericht und Gemüsebeilage

Die offiziellen Rezepte der Situation werden am Prüfungstag abgegeben.

Eigene Rezepte aus der Lerndokumentation dürfen verwendet werden, wenn **alle folgenden Bedingungen erfüllt sind**:

1. **Alle benötigten Zutaten** sind vorhanden, entweder
 - in der **Grund-Mise-en-place** oder
 - unter den **zusätzlich bereitgestellten Produkten der Situation** am Prüfungstag.
2. Das Rezept ist auf **vier vollständige Portionen** ausgelegt (entspricht der Menge eines dreigängigen Menüs).
3. Die **Garmethode** entspricht der Vorgabe der Situation.
4. Die **Charakteristik der Speise** entspricht der Vorgabe der Situation, zum Beispiel:
 - gleiche Zubereitungsart
 - vergleichbare Textur
 - ähnlicher Schwierigkeitsgrad
5. Das Rezept ist **vollständig und klar beschrieben**, insbesondere mit:
 - Zutatenliste
 - exakten Mengen
 - Herstellungsschritten
 - eingesetzten Arbeitsmethoden
 - Hinweisen zur Präsentation

Die Expertinnen und Experten entscheiden am Prüfungstag, ob ein eigenes Rezept zugelassen wird.

3.3 Erwartungen an die Kandidatinnen und Kandidaten

Während der VPA wird erwartet, dass die Kandidatinnen und Kandidaten:

- die Berufsbekleidung vollständig und korrekt tragen
- den Arbeitsplatz sauber, übersichtlich und organisiert halten
- hygienisch arbeiten und das Selbstkontrollkonzept einhalten
- die Vorschriften zur Arbeitssicherheit beachten
- nachhaltig arbeiten, Food Waste vermeiden und Ressourcen schonen
- die Zeit so einteilen, dass die Gerichte rechtzeitig fertig sind
- die Garmethoden korrekt anwenden
- die Speisen ansprechend anrichten
- die Speisen sensorisch prüfen und beurteilen

3.4 Zwingende Vorgaben

Am Prüfungstag müssen folgende Dinge zwingend mitgebracht werden.

Berufsbekleidung:

- 1 Kochhose
- 2 Kochjacken
- 2 Schürzen
- 2 Torchons
- Kopfbedeckung (Kochmütze oder Foulard)
- Arbeitsschuhe mit rutschfester Sohle

Persönliche Utensilien

Pflichtmaterial

- Eigene Messer in einer sicheren Aufbewahrung (Messerkoffer, Messertasche oder Messerrolle). Die Aufbewahrung muss stabil sein und die Messer vollständig abdecken.

Optionales persönliches Kleinmaterial

Wer zusätzlich eigene kleine Werkzeuge oder Formen mitbringen möchte (z. B. kleine Ausstecher, kleine Silikonformen, Terrinenformen etc.), **muss folgendes einhalten:**

Alles persönliche Kleinmaterial muss vollständig in einen geschlossenen GN-Behälter 1/1 (max. 200 mm Höhe) passen. Mehr Material ist nicht erlaubt.

Alle notwendigen Kleingeräte und Küchenutensilien werden bereitgestellt. Persönliche elektrische Geräte oder Spezialmaschinen sind nicht erlaubt.

Unterlagen

Folgende Unterlagen dürfen genutzt werden:

- Lerndokumentation
- Eigene Rezepte (AVOR), sofern sie verwendet werden sollen
- Unterlagen der überbetrieblichen Kurse

Wichtig:

Digitale Unterlagen dürfen mitgebracht werden, ersetzen aber keine gedruckten Rezepte. Strom und WLAN-Drucker stehen zur Verfügung, es wird jedoch kein technischer Support geleistet und keine zusätzliche Zeit gewährt.

3.5 Ablauf der praktischen Prüfung

Der genaue Ablauf (Zeitfenster, Schickzeiten, Pausen, Organisation von Aufgabenteil a und b) wird in den Prüfungsunterlagen und im Prüfungsaufgebot beschrieben.

Grundsätzlich umfasst der Ablauf:

- Begrüssung und Einführung
- Einlesen in die Situation und Planen der Arbeit
- Fachgespräch
- Erstellen der Mise en place (Aufgabenteil a)
- Zubereiten, Fertigstellen und Anrichten der Gerichte für die geforderte Personenzahl (Aufgabenteil b)
- Schicken der Gerichte innerhalb der vorgegebenen Schickzeiten
- Aufräumen und Reinigen des Arbeitsplatzes

4. Fachgespräch

4.1 Einführung

Das Fachgespräch ist Teil der VPA und dauert 30 Minuten.

Es dient dazu zu prüfen:

- ob die Kandidatinnen und Kandidaten die Hintergründe ihres praktischen Handelns verstehen
- ob sie Zusammenhänge erklären und begründen können
- ob sie ihre Arbeit reflektieren können

Das Fachgespräch ist ein Gespräch unter Berufsleuten. Es ist nicht als reines Frage-Antwort-Spiel gedacht.

4.2 Ablauf des Fachgesprächs

Vor dem Fachgespräch steht den Kandidat:innen eine Einlese- und Vorbereitungszeit zur Verfügung (gemäss Prüfungsaufgebot, üblicherweise 20 Minuten).

Die Gesprächsdauer beträgt 30 Minuten. Das Gespräch folgt einer klaren Struktur, die alle relevanten Handlungskompetenzen abdeckt, zum Beispiel:

- Speisenangebot und Wahl der Gerichte
- Einkauf und Berücksichtigung von Ernährungsgrundsätzen
- Lagerung und Qualitätssicherung
- Vorbereitung und Mise en place
- Zubereitung und Garmethoden
- Präsentation und Qualität der Speisen
- Sicherheit, Hygiene und Nachhaltigkeit
- Arbeitsorganisation und wirtschaftliche Abläufe
- Auftreten und Kommunikation

Die genaue Gewichtung und Reihenfolge ist in den Bewertungsunterlagen für das Fachgespräch festgelegt.

4.3 Themenbereiche

Im Fachgespräch können Fragen und Aufgabenstellungen aus allen Handlungskompetenzbereichen des Berufs vorkommen. Dazu gehören insbesondere:

- Speisen und Gerichte:
 - Wahl der Speisen
 - Anpassung an Gästebedürfnisse
 - Mise en place
 - Wahl geeigneter Garmethoden
- Sicherheit und Nachhaltigkeit:
 - Hygiene- und Sicherheitsregeln
 - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
 - Food Waste und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln
- Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe:
 - Organisation des Arbeitsablaufs in der Küche
 - Zeitplanung
 - wirtschaftlicher Einsatz von Lebensmitteln und Betriebsmitteln
- Auftreten und Kommunikation:
 - Zusammenarbeit im Team
 - Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden
 - professionelles Auftreten

4.4 Erwartungen an die Kandidatinnen und Kandidaten

Im Fachgespräch wird erwartet, dass die Kandidatinnen und Kandidaten:

- ihre Entscheidungen begründen können
- zeigen, dass sie die Zusammenhänge in der Küche verstehen
- Einkaufs-, Lagerungs- und Zubereitungsentscheide logisch erklären
- die Qualitäts- und Hygienestandards kennen und anwenden
- Möglichkeiten zur Verbesserung und zur Vermeidung von Food Waste aufzeigen
- klar, verständlich und respektvoll kommunizieren

4.5 Bewertung

Die Leistungen im Fachgespräch werden anhand vorgegebener Kriterien beurteilt. Bewertet werden unter anderem:

- fachliche Richtigkeit
- Vollständigkeit der Antworten
- Verständnis von Zusammenhängen
- logischer Aufbau der Erläuterungen
- Auftreten und Kommunikationsfähigkeit

Das Fachgespräch macht 15 Prozent der VPA-Note aus.

5. Rechtliche Hinweise

5.1 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist ein Bestandteil der Gesamtnote im Qualifikationsverfahren.

- Sie entspricht dem Durchschnitt der vier Semesterzeugnisse im Unterricht der Berufskenntnisse.
- Sie wird auf halbe oder ganze Noten gerundet.
- Sie wird mit 30 Prozent an die Gesamtnote angerechnet.

5.2 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Ergebnisse des Qualifikationsverfahrens werden durch die kantonale Behörde schriftlich mitgeteilt.

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten ein Prüfungsdossier. Dieses enthält:

- die Einzelnoten
- die Berechnung der Gesamtnote
- den Entscheid, ob das QV bestanden oder nicht bestanden ist

5.3 Bestehen und Nichtbestehen

Das Qualifikationsverfahren ist bestanden, wenn:

- die praktische Arbeit (VPA) mit mindestens Note 4.0 bewertet wird
- die Gesamtnote mindestens 4.0 beträgt

Wird eine dieser Bedingungen nicht erfüllt, ist das QV nicht bestanden.

5.4 Wiederholung

Wer das QV nicht besteht, kann es gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wiederholen.

Es gelten folgende Grundsätze:

- Ein Qualifikationsbereich (z. B. VPA, ABU) wird immer als Ganzes wiederholt.
- Einzelne Teile innerhalb eines Qualifikationsbereiches (z. B. einzelne Positionen) können nicht separat wiederholt werden.
- Wird der Berufskundeunterricht nicht wiederholt, bleibt die bisherige Erfahrungsnote bestehen.
- Wird der Unterricht in Berufskenntnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, werden für die neue Erfahrungsnote nur die neuen Noten berücksichtigt.
- Die Wiederholung ist frühestens im Folgejahr möglich.

5.5 Rechtsmittel / Rekurs

Gegen Prüfungsentscheide kann Rekurs eingelegt werden.

- Rekurse müssen schriftlich erfolgen.
- Sie müssen innerhalb der kantonal festgelegten Frist eingereicht werden.
- Zuständig ist die im Prüfungsentscheid genannte kantonale Stelle.

5.6 Archivierung

Prüfungsunterlagen und Prüfungsprotokolle werden gemäss den kantonalen Bestimmungen archiviert.

Innerhalb einer bestimmten Frist kann Einsicht in die eigenen Prüfungsunterlagen verlangt werden. Die Fristen und Bedingungen sind kantonal geregelt.

6. Anhang

6.1 Checkliste persönliche Vorbereitung zur VPA

Folgende Materialien und Unterlagen müssen am Prüfungstag mitgebracht werden:

Berufsbekleidung:

- Kochhose
- Zwei Kochjacken
- Zwei Schürzen
- Zwei Torchons
- Kopfbedeckung
- Arbeitsschuhe mit rutschfester Sohle

Persönliche Utensilien:

- Messerkoffer mit persönlichen Messern
- Kleine Werkzeuge wie Sparschäler, Parisienne-Löffel, Schneebesen
- Schreibzeug, Notizblock
- Taschenrechner

Unterlagen:

- Lerndokumentation
- Eigene Rezepte
- Unterlagen der überbetrieblichen Kurse

6.2 Checkliste Verhalten während der Prüfung

- Berufsbekleidung vollständig und korrekt tragen
- Arbeitsplatz sauber und ordentlich halten
- Lebensmittel korrekt lagern und verarbeiten
- Hygienevorschriften einhalten
- Abfälle trennen und Food Waste vermeiden
- Nur die erlaubten Hilfsmittel verwenden
- Anweisungen der Expert:innen befolgen
- Keine privaten Gegenstände (z. B. Handy) in die Küche mitnehmen

6.3 Übersicht der 14 Garmethoden

Mit Fremdflüssigkeit:

- Blanchieren
- Sieden
- Dämpfen
- Pochieren

Mit wenig Flüssigkeit oder im eigenen Saft:

- Dünsten
- Schmoren

Mit Fettstoff:

- Sautieren
- Grillieren
- Braten
- Poelieren
- Frittieren

Mit trockener Hitze:

- Gratinieren
- Backen
- Rösten

6.5 Nützliche Links

- GastroFolio www.gastrofolio.ch
- Hotel & Gastro formation Schweiz: www.hotelgastro.ch
- Hotel & Gastro formation SG AR AI FL www.gastroformation.ch
- Verordnung und Bildungsplan: www.bvz.admin.ch