

Gerichteliste für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich «Praktische Arbeit» 2023

Küchenangestellte/r EBA

nach BIVO-Softrevision 2012

Informationen zuhanden
Berufsbildner und Kandidaten



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Konkretisierung	3
Transparenz	3
Bekanntgabe / Abgabe	3
Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen	3
Rezepturen	3
Bestandteile des Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit»	3
Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)	4
Kalte Vorspeisen	4
Suppen	4
Fleischgerichte	5
Geflügelgerichte	5
Fischgerichte	5
Stärkebeilage aus Kartoffeln	6
Stärkebeilage aus Getreide	6
Gemüsegerichte	7
Kürgericht (Kürprogramm)	8
Aufgabenstellung für die Süßspeise oder Dessert	8
Warenkorb für das QV Küchenangestellte/r EBA	9
Weitere Prüfungsbestandteile / Informationen zum Kürgericht	10
Rahmenbedingen zum Kürprogramm	11
Zeitaspekt / Abgabetermin	11

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 / Abgabe

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

Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen

Diese Gerichteliste wurde auf den 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 der Prüfungsgerichte des Pflichtprogrammes sind auf der Basis des Pauli Rezeptbuchs der Küche zusammengestellt. Auf Basis der Rezepte können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden.

Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode 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 Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit»

- | | | |
|----------|------------------------|--|
| 1. Gang: | <i>Pflichtprogramm</i> | Kalte Vorspeise oder Suppe |
| 2. Gang: | <i>Pflichtprogramm</i> | Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht
Stärkebeilage, Gemüse |
| 3. Gang: | <i>Kürprogramm</i> | Süssspeise oder Dessert mit Konfekt |

Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

Kalte Vorspeisen

Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen aus folgenden Kategorien...

Gerichte Auswahl:

...Kaltes Gericht aus Fisch	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>
...Kalte Gerichte aus Geflügel / Früchten	<i>Poulet-Melonencocktail</i>
	<i>Frische Feigen mit Ziegenfrischkäse</i>
...Salate	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>

Suppen

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen aus folgenden Kategorien...

Gerichte Auswahl:

...Gemüsecremesuppen	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>
	<i>Karottencremesuppe</i>
	<i>Tomatencremesuppe</i>
...Gemüsesuppen	<i>Suppe Bauernart</i>
	<i>Suppe Hausfrauenart</i>
...Getreidesuppen	<i>Gerstensuppe</i>
	<i>Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen</i>
...Hülsenfrüchtesuppe	<i>Grünerbsensuppe</i>
...Klare Suppen (Kraftbrühen)	<i>Kraftbrühe</i>
	<i>mit Pfannkuchenstreifen/Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe</i>
	<i>mit Eierstich (Royale)</i>
...Nationalsuppen	<i>Minestrone (Italien)</i>

Fleischgerichte

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dünsten	<i>Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni</i> <i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i>
...Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille</i>
...Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i> <i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräutern</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Braten	<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten</i>
...Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i> <i>Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce</i> <i>Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art</i> <i>Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce</i>

Geflügelgerichte

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
...Schmoren	<i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>
...Sieden	<i>Geflügelblankett mit Gemüsestreifen</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Grillieren	<i>Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart</i>

Fischgerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fischgerichten mit der Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Pochieren	<i>Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Sautieren	<i>Sautierte Felchenfilets mit Kapern und Tomaten</i> <i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste</i>
...Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets/Barschfilets im Backteig mit Tatarensauce</i>

Stärkebeilage aus Kartoffeln

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dämpfen/Sieden	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i>
	<i>Salzkartoffeln</i>
...Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i>
	<i>Schmelzkartoffeln</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Backen im Ofen	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>
	<i>Kartoffelgratin</i>
...Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel</i>
...Sautieren	<i>Berner Rösti</i>
	<i>Lyoner Kartoffeln</i>
Gerichte aus Kartoffelmassen	Gerichte Auswahl:
...Sautieren	<i>Kartoffelgaletten</i>
...Frittieren	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>
...Kombination von Garmethoden	<i>Kartoffelnocken mit Tomaten-Concassées</i>

Stärkebeilage aus Getreide

(*) Zu diesem Gericht wird die Rezeptur am Prüfungstag abgegeben.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...

aus Getreidemehl, Dunst oder Griess	Gerichte Auswahl:
...Teigwaren aus CF-Teig	<i>Nudeln mit Gemüsestreifen</i>
	<i>Spinatnudeln</i>
...Teiggerichte	<i>Spätzli</i>
	<i>Tomatenspätzli</i>
...Getreidegerichte	<i>Griessnocken</i>
	<i>Polenta</i>
aus Reis	Gerichte Auswahl:
...Reisgerichte	<i>Pilaw-Reis</i>
	<i>Risotto</i>
	<i>Trockenreis/Kreolenreis</i>

Gemüsegerichte

(*) Zu diesen Gerichten werden Rezepturen am Prüfungstag abgegeben.

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dämpfen Garen im Vakuum	<i>Brüsseler Endivien (vakuumgegart)</i>
	<i>Gedämpfter Broccoli mit Parmesan</i>
...Dünsten	<i>Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen</i>
	<i>Gedünstete Kefen</i>
	<i>Peperonata</i>
	<i>Ratatouille</i>
	<i>Vichy-Karotten</i>
...Glasieren	<i>Glasierte Karotten</i>
	<i>Glasierte Kohlraben</i>
...Sieden	<i>Blumenkohl polnischer Art</i>
...Schmoren	<i>Geschmorter Fenchel</i>
	<i>Geschmorter Lattich mit Gemüse</i>
	<i>Geschmorter Rotkohl</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Gratinieren	<i>Gratinierter Blumenkohl</i>
...Sautieren	<i>Sautierte, panierte Zucchettischeiben</i>

Kürgericht (Kürprogramm)

Aufgabenstellung für die Süßspeise oder Dessert

Korrektes, selbstständiges Herstellen einer Süßspeise/Dessert nach Vorgabe Kürgericht 1–3.

Vorgabe Kürgericht 1: Warenliste	Sie erstellen einen gestürzten Getreidepudding , Sie müssen dafür mindestens zwei Komponenten aus der folgenden Auswahl verwenden .
	<i>Verfügbare Saison-Beeren der Monate Mai und Juni nach freier Wahl</i>
	<i>Dörrfrüchte</i>
	<i>Griess, Reis, Haferflocken</i>
Folgende Bindemittel stehen zur Verfügung	<i>Gelatine</i>
	<i>Agar-Agar</i>
	Zusätzlich stellen Sie eine passende Fruchtsauce , und ein Konfekt nach Wahl her.

Vorgabe Kürgericht 2: Warenliste	Stellen Sie eine warme Süßspeise her und verwenden dazu Früchte aus dem Warenkorb.
Mögliche Beispiele:	<i>Apfel im Schlafrock, Apfelstrudel, Birnenjalousie, Kaiserschmarrn, Gefüllte Crêpes</i>
Hinweis:	<i>Blätterteig und Strudelteig wird zur Verfügung gestellt</i>
	Dazu stellen Sie eine passende Garnitur , sowie eine passende Sauce und ein Konfekt nach Wahl her.

Vorgabe Kürgericht 3: Warenliste	Sie stellen eine gefrorene Süßspeise (Schaum- oder Rahmgefrorenes) her. Sie müssen dafür mindestens zwei Komponenten aus der folgenden Auswahl verwenden .
	<i>Quark oder Joghurt</i>
	<i>Verfügbare Saison-Beeren der Monate Mai und Juni nach freier Wahl</i>
	<i>Nüsse</i>
	<i>Couverture (Dunkel, Milch, oder Weiss)</i>
	Zusätzlich stellen Sie eine passende Fruchtsauce , und ein Konfekt nach Wahl her.

Warenkorb für das QV Küchenangestellte/r EBA

Menge	Einheit	Molkereiprodukte
	kg	Butter, Kochbutter
	kg	Blanc Battu
	kg	Joghurt, nature
	Tube	Kondensmilch
	kg	Quark
	kg	Ricotta
	kg	Saurer Halbrahm
	Liter	Vollmilch
	Liter	Vollrahm 35%
Eier und Eierprodukte		
	Stück	Eier, frisch 50+
	Liter	Eigelb, pasteurisiert
	Liter	Eiweiss, pasteurisiert
	Liter	Vollei, pasteurisiert
Frische Kräuter und Gewürze		
	Bund	Minze
	Stück	Vanilleschote
	Bund	Zitronenmelisse
Frisches Obst		
	kg	Apfel, Jonagold
	kg	Apfel, grün (sauer)
	kg	Apfel, rot (süss)
	kg	Bananen, reife
	kg	Beeren nach Angebot
	kg	Birne
	kg	Erdbeeren
	Stück	Limes
	Stück	Mango
	kg	Passionsfrucht
	Stück	Zitrone
Tiefgekühltes Obst		
	kg	Aprikosen
	kg	Heidelbeeren
	kg	Himbeeren
Hartschalenobst / Kerne		
	kg	Haselnüsse, ganz
	kg	Haselnüsse, gemahlen
	kg	Kokosnuss, geraspelt
	kg	Mandeln, gehobelt
	kg	Mandeln, ganz
	kg	Mandeln, gemahlen
	kg	Pinienkerne
	kg	Pistazienkerne
	kg	Sesamsamen, schwarz

Menge	Einheit	Konditoreiartikel
	kg	Aprikosenmarmelade
	kg	Couverture, dunkel, Vanille
	kg	Couverture, Milch
	kg	Couverture, weiss
	kg	Honig
	g	Kaffeebohnen
	kg	Kakaopulver
	kg	Puderzucker
	kg	Zucker, brauner
	kg	Zucker, Kristall
Mehle und Stärke		
	kg	Kartoffelstärke
	kg	Maisstärke (Maizena)
	kg	Reismehl
	kg	Weissmehl
Weine und Spirituosen		
	kg	Cognac
	kg	Grand Marnier
	kg	Portwein
	kg	Rum
	kg	Wein, rot
	kg	Wein, weiss
	kg	Whisky
Hilfsmittel und Zutaten		
	kg	Agar-Agar
	g	Backpulver
	g	Blattgelatine
	kg	Filo Teig
	g	Grüner Tee (Matcha Pulver)
	kg	Glucose
	g	Xanthan
	kg	Isomalt Zucker
Würzmittel / Sauen		
	Liter	Balsamico-Sirup zur Verzierung
	Liter	Essig, Balsamico dunkel
	Liter	Essig, Balsamico hell

Weitere Prüfungsbestandteile / Informationen zum Kürgericht

- a) Es muss zu jedem Kürgericht eine Garnitur – nach freier Wahl hergestellt – werden.
(Z.B. marinierte Früchte / Krokant / Knuspereffekte / Schokoladen-Garnitur)

- b) Zu den Kürgerichten 1–3 muss je ein Konfekt für vier Personen hergestellt werden. Es dürfen für alle drei Kürgerichte dasselbe Konfekt hergestellt/zubereitet werden.
Folgende Konfekte stehen zur Auswahl:
Brownies, Kokos- oder Nuss-Makronen, Ochsenaugen, Sablés, Spitzbuben, Spritzgebäck

- c) Wird eine Mousse, ein Schaum- oder Rahmgefrorenes hergestellt, muss dieses freistehend als Gericht, das heisst als Mittelpunkt, serviert werden.
Somit nicht im Glas, Töpfchen oder Ähnlichem anrichten.

- d) Es müssen von jedem Kürgericht **drei Dossiers hergestellt und eingereicht** werden. Die Angaben dazu werden im Berufskunde Unterricht abgegeben und besprochen.

- e) Am **Prüfungstag** wird **ein Kürgericht** aus den Vorgaben 1–3 ausgelost.
Das ausgeloste Kürgericht muss dann hergestellt und präsentiert werden.

Rahmenbedingungen zum Kürprogramm

Die Beurteilung des Süssspeisengerichts oder Desserts (Kürgericht) erfolgt anhand von diversen Kriterien.

Dabei werden aufwändige Ausführungen/Gerichte gegenüber einfachen (anspruchlos, schlicht, trivial usw.) Ausführungen/Gerichte bevorzugt beurteilt.

Einer der drei aufgeführten Aufgabenstellungen (die Sie vorbereiten und üben) wird an Ihrem praktischen Prüfungstag (Qualifikationsverfahren) zum Einsatz kommen.

Die wichtigsten Details der Umsetzung für die Süssspeisen oder Desserts mit Konfekt und den dazugehörigen, zwingend ausführbaren Arbeitsanweisungen sind im Handbuch verbindlich geregelt.

Zeitaspekt / Abgabetermin

Sie reichen zu diesen drei Aufgabenstellungen Ihre Süssspeisen- oder Dessertvorschläge mit allen von Ihnen benötigten Rezepturen (inkl. Ihrem gewählten Konfekt und deren Warenbezugsliste mit Grobbestellmenge) Ihrer Berufsfachkundefachlehrperson als Dossier in **zweifacher** Ausführung am GBS St. Gallen bis zum **31. März 2023** ein.

Anschliessend dürfen Ihre Süssspeisen- oder Dessertvorschläge¹ nicht mehr geändert werden!

Ihre Rezept-Unterlagen zum Kürprogramm werden durch die Berufsfachkunde-Lehrperson an die Prüfungsleitung weitergeleitet.

Wir danken Ihnen für die Kenntnisnahme und wünschen viel Erfolg.

Chefexperte und Obmann: M. Gsell
Experten: R. Fuchs und P. Pauli
Chefexperte und Fachberater: U. Müller

¹ Die Vorschläge müssen in zweifacher Ausführung abgegeben werden. Verspätete Abgabe, oder unvollständig eingereichte Unterlagen (Rezeptur, Warenbezugsliste und Zeitplan), können im Vorbereitungsteil einen Abzug zur Folge haben!