

Serie 2021.1N  
**Berufskennnisse**  
**Prüfungsteil 1**

**Kandidaten**

Qualifikationsverfahren  
**Köchin EFZ**  
**Koch EFZ**

**Name:**

Vorname:

**Kandidatennummer:**

Datum:

- Zeit** 60 Minuten für 15 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel, Nachschlagewerke usw. erlaubt.
- Taschenrechner** Einzig Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.
- Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ausgeschaltet abgegeben werden.
- Schreibinstrumente** Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte. Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche, korrigierbare Tintenschreiber.
- Bewertung** Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt. Überzählige Antworten werden nicht bewertet.
- Formulierung w/m** Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.
- Platzbedarf** Bei zusätzlichem Platzbedarf verwenden Sie bitte die nach der letzten Aufgabe angehängten Seiten.

**Aufgaben und Punktezahlen pro Bewertungsposition**

Position 1 3-fach gewichtet			Position 2 1-fach gewichtet			Position 3 1-fach gewichtet		
Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
1.1	4		1.13	4		1.4	4	
1.2	5		1.14	4		1.8	4	
1.3	5		1.15	4		1.12	3	
1.5	3							
1.6	6							
1.7	4							
1.9	4							
1.10	3							
1.11	3							
<b>Total *</b>	<b>37</b>		<b>Total *</b>	<b>12</b>		<b>Total *</b>	<b>11</b>	

\* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der Positionen 1, 2 und 3 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

**Sperrfrist:**

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. Mai 2023 nicht** zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:  
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis  
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern



# Ausgangslage

Sie arbeiten in einem mittelgrossen Betrieb mit Spezialisierung auf Caterings.  
In dieser Ausgangslage geht es um einen externen Firmenanlass im Nachbardorf mit 230 Personen.  
Für das Bankett steht vor Ort kein Kombisteamer zur Verfügung.  
Es werden vorwiegend frische Lebensmittel aus der Region eingekauft und verarbeitet.  
Auf Nachhaltigkeit und sorgsame Mitarbeiterführung wird Wert gelegt.

## Menü

### Vorspeise

Gebratene Gänseleber mit Maiscreme und karamellisierten Apfelspalten

### Suppe

Erbsensuppe mit Mohngrissini

### Fischgericht

Gefülltes pochiertes Seezungenröllchen

Weissweinsauce mit Orangenzeste

Venere-Reis

Sautierte grüne Spargeln

### Hauptspeise

Sautiertes Entrecôte mit Sauce béarnaise

Kartoffelkroketten

Gedämpfter Brokkoli mit Mandeln

### Süssspeise

Birnenjalousie mit Vanillesauce

Die Aufgaben der Prüfungsposition 1N des Qualifikationsverfahrens 2021 im Bereich Berufskennntnisse Köchin EFZ/Koch EFZ sind anhand dieser Ausgangslage zu lösen.

Allfällige auf dieser Ausgangslage gemachte Notizen werden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

## 1.1 Herkunft und Gruppierung

Kartoffeln und kartoffelverwandte Pflanzen sind häufig genutzte Lebensmittel.

max.

**2**

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Legen Sie mit einem Kreuz  fest, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.

eff.

Aussagen: richtig falsch

Festkochende Kartoffeln zerfallen auch bei längerem Garen nicht.

Festkochende Kartoffeln haben einen niedrigen Stärkegehalt.

Die hors-sol Kultur ist optimal für den Frühkartoffelanbau.

Die Hochtemperaturlinie eignet sich für Pommes frites.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

max.

**2**

Nennen Sie zwei Verwandte der Kartoffel mit je einer Verwendungsmöglichkeit (keine Wiederholungen).

Verwandte der Kartoffel:

Verwendung:

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

eff.

## 1.2 Warenannahme und Lagerung

Aus Ihrem beruflichen Alltag wissen Sie über die fachgerechte Warenannahme und Lagerung von Eier- und Milchprodukten Bescheid.

max.  
**2**

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

eff.

Beschreiben Sie vier Schritte des Warenannahme-Ablaufs für folgende Lieferung:  
Traiteur-Eier, UHT-Milch, pasteurisiertes Eigelb.

.....

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

b) Bewertungshinweis: Pro korrekter Entscheid richtig/falsch 0,5 Punkte, pro entsprechende Begründung 0,5 Punkte.

max.

**3**

Legen Sie mit einem Kreuz  fest, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.  
Begründen Sie Ihren Entscheid.

eff.

Aussagen: richtig falsch

Eier, die älter als 20 Tage sind, müssen gekühlt gelagert werden.

.....

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Eier sollten aus hygienischen Gründen immer gewaschen werden.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Pasteurisiertes Eigelb wird auf rund 80° C erhitzt.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**1.3 Vorbereitung**

Für die Hauptspeise aus der Ausgangslage wurde gut gelagertes Roastbeef geliefert.



Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 1 Punkt.

- a) Definieren Sie anhand der Abbildung zwei Schritte, wie Sie das Roastbeef vor dem Portionieren vorbereiten.
- b) Begründen Sie Ihre Vorgehensweise der in Aufgabe a) aufgezeigten Schritte.

max.  
**4**  
eff.

Schritte	a) Vorbereitungsschritte	b) Begründung
Schritt 1		
Schritt 2		

Es sind Fleischabschnitte angefallen.

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Nennen Sie zwei Möglichkeiten für deren Weiterverwendung.

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_

max.  
**1**  
eff.  
.....



## 1.6 Ernährungsgrundsätze

Die Umsetzung einer gesunden Ernährung widerspiegelt sich in der Hauptspeise aus der Ausgangslage.

max.

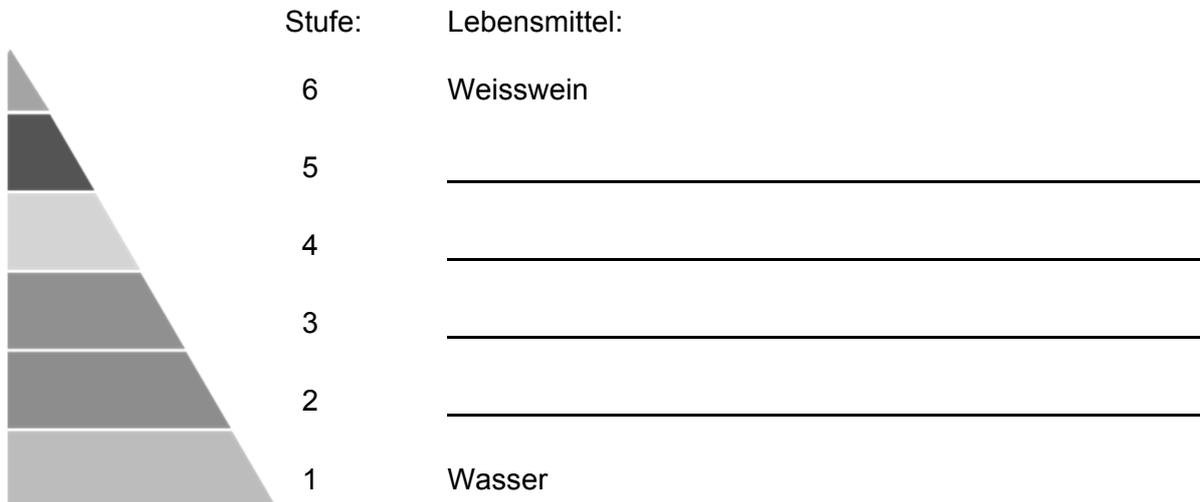
**4**

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

eff.

Ergänzen Sie die Lebensmittelpyramide mit acht Lebensmitteln, die in dieser Hauptspeise enthalten sind.

.....



Ein Gast wünscht die Hauptspeise in energiereduzierter Form.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

max.

**2**

Passen Sie das Gericht entsprechend an.

Fleisch: \_\_\_\_\_

eff.

Sauce: \_\_\_\_\_

Stärkebeilage: \_\_\_\_\_

.....

Gemüse: \_\_\_\_\_



**1.9 Garprozesse**

Das primäre Garziel des trockenen Garprozesses ist, zusätzlichen Geschmack zu bilden und die Saftigkeit zu erhalten.

max.  
**3**

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

eff.

Erläutern Sie mit drei Arbeitsschritten das Vorgehen, um dem Gast ein möglichst saftiges und dennoch aromareiches Entrecôte zu servieren.

.....

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

max.  
**1**

Als Koch kennen Sie die Vor- und Nachteile der klassischen Zubereitung sowie der Zubereitung mit Niedertemperatur.

eff.

Nennen Sie je einen Vorteil dieser zwei Zubereitungsmöglichkeiten.

.....

Zubereitungs- möglichkeiten:	Vorteil klassische Zubereitung	Vorteil Zubereitung mit Niedertemperatur
Vorteile:	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____

<b>1.10 Kombinationen</b>		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		max.
Beim Servieren einer Birnenjalousie fällt Ihnen auf, dass der Teig aufgeweicht ist.		<b>3</b>
Begründen Sie die untenstehenden Arbeitsschritte für die Herstellung der Birnenjalousie, damit ein optimales Backergebnis erreicht wird.		eff.
Arbeitsschritt 1:	Exaktes einschneiden (Schlitzen)	.....
Begründung:	_____	
	_____	
Arbeitsschritt 2:	Füllung mittig anordnen	
Begründung:	_____	
	_____	
Arbeitsschritt 3:	Anbacken mit geschlossenem Dampfzug, fertigbacken mit offenem Dampfzug/hohe Backtemperatur	
Begründung:	_____	
	_____	

<b>1.11 Kochtechnische Fachsprache</b>		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		max.
Die Umgangssprache in der Küche erfordert Kenntnisse der Fachbegriffe.		<b>3</b>
Erklären Sie die folgenden Fachbegriffe.		eff.
Fachbegriff:	Erklärung:	.....
Zur Rose kochen	_____	
Goujons	_____	
Bridieren	_____	
Parieren	_____	
Arrosieren	_____	
Deglasieren	_____	

## 1.12 Berechnungen

Die Kostenbegriffe/-größen sind wichtige Indikatoren.

max.

**1,5**

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Erklären Sie die folgenden Kostenbegriffe.

eff.

1. Gewinn

---

2. Faktor

---

3. Mehrwertsteuer

---

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

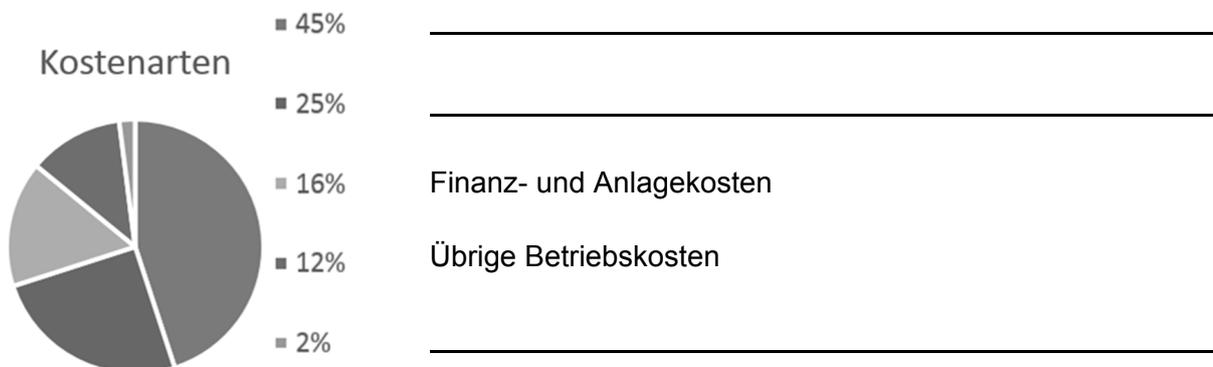
max.

**1,5**

Ordnen Sie die drei nachfolgenden Kostenarten den passenden Prozentwerten zu.

Mitarbeiterkosten / Gewinn / Warenkosten

eff.



**1.13 Aufbauorganisation**

Die Einteilung in Arbeitsfunktionen mit einem klar umrissenen Aufgabenbereich ist wichtig für die produktive Speisenerstellung.

max.  
**3**

a) **Bewertungshinweis:** Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

eff.

Unterstreichen Sie alle Stellen, die eine der nachfolgenden Funktionen sicherstellen.

Funktionen:

- |  |   |
|--|---|
| - Verantwortlicher während der Abwesenheit der Kochbrigade     | - Ablöser verschiedener Posten oder Stellen                 |
| - Ist für die Ausbildung der Lernenden verantwortlich          | - Oft kombiniert mit einem Chef de partie-Posten            |
| - Verantwortlich für die Verpflegung der Mitarbeitenden        | - Herstellung von Suppen, Gemüse- und Kartoffelgerichten    |
| - Dienst- und Arbeitseinteilung sowie Kalkulation der Gerichte | - Küchenmitarbeitender ohne Fähigkeitszeugnis               |
| - Gerichte aus Getreideprodukten, Eier- und Käsespeisen        | - Zubereitung von Kindertellern und vegetarischen Gerichten |

.....

Stellen:

Lernender EFZ/EBA	Wache	Rotisseur	Entremetier
Garde-manger	Patissier	Diätkoch	Tournant

b) **Bewertungshinweis:** Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

max.  
**1**

Beschreiben Sie den Betriebstyp «Take-out-Betrieb» und nennen Sie dazu ein Beispiel.

Beschreibung: \_\_\_\_\_

eff.

Beispiel: \_\_\_\_\_

.....

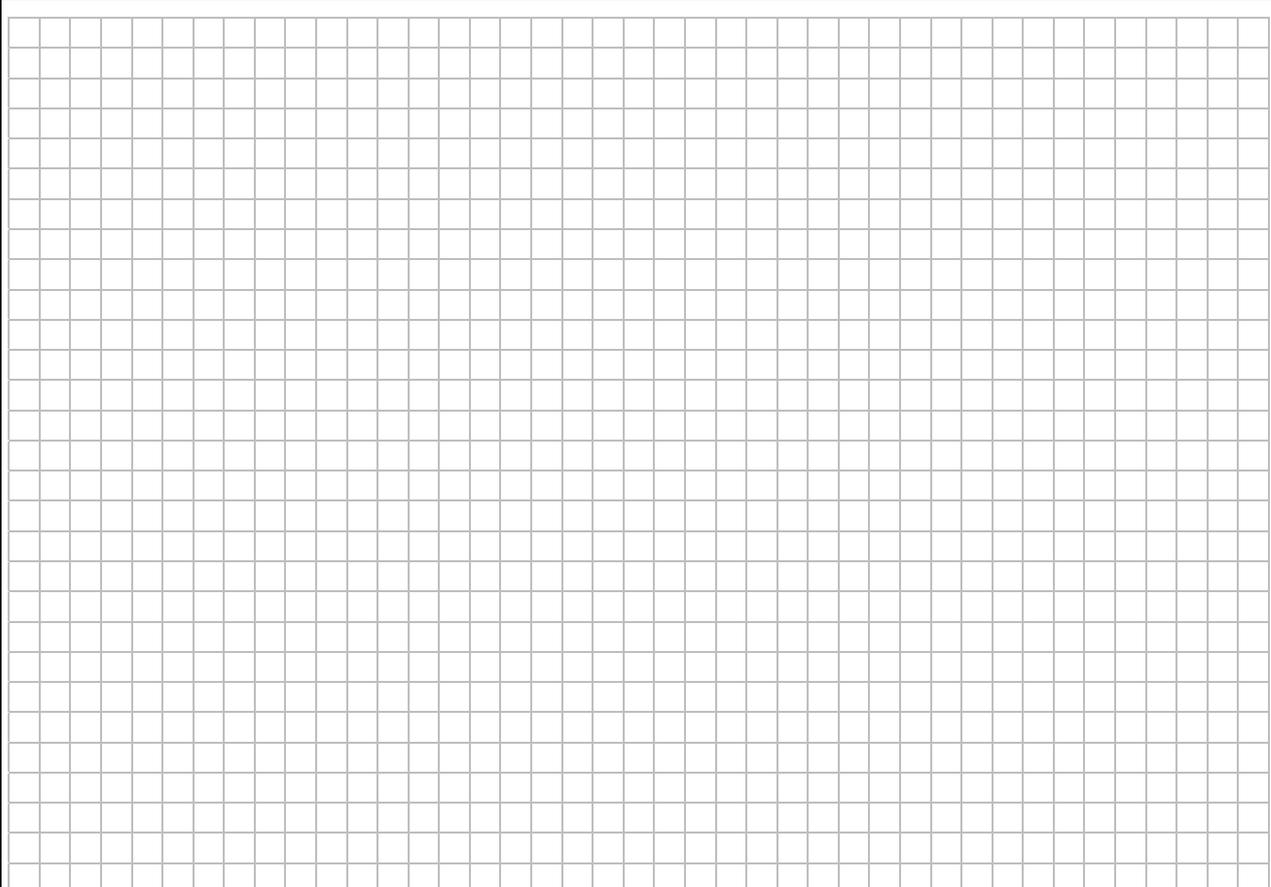
<b>1.14 Umweltprobleme</b>	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet.	<b>4</b>
Erklären Sie mit vier Beispielen anhand des Menus aus der Ausgangslage, wie Sie den Food-Waste unseres Caterings minimieren.	eff.
1. _____	.....
2. _____	
3. _____	
4. _____	

<b>1.15 Schutzmassnahmen</b>	
Auch beim Catering muss man sich auf einen möglichen Brand vorbereiten.	max.
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	<b>2</b>
Beschreiben Sie zwei mögliche Brandursachen bei diesem Catering.	eff.
1. _____	.....
2. _____	
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Erläutern Sie mit zwei Beispielen, welche Brandschutzvorkehrungen Sie für das Catering treffen.	<b>2</b>
1. _____	eff.
2. _____	.....

**Aufgabe:**



**Aufgabe:**



**Aufgabe:**



**Aufgabe:**

