

Serie 2021.2N
 Berufskennnisse
 Prüfungsteil 2

Kandidaten

Qualifikationsverfahren
 Köchin EFZ
 Koch EFZ

Name:

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

- Zeit** 30 Minuten für 10 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. |
| 2.1 | 8 | | 2.5 | 5 | | 2.6 | 6 | |
| 2.2 | 4 | | 2.9 | 4 | | 2.8 | 6 | |
| 2.3 | 6 | | 2.10 | 3 | | | | |
| 2.4 | 7 | | | | | | | |
| 2.7 | 6 | | | | | | | |
| Total * | 31 | | Total * | 12 | | Total * | 12 | |

* 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

Für einen Geburtstagsanlass im Juni hat der Küchenchef für 40 Personen nachstehendes Menu verkauft. Sie sind mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf von der Bestellung/Einkauf, der Warenannahme sowie der Vorbereitung und Zubereitung bis hin zum Anrichten und der Präsentation der verschiedenen Speisen.

Bei den Abläufen ist es wichtig, die Hygienerichtlinien zu befolgen sowie das betriebswirtschaftliche Denken mit zu integrieren.

Menü

Vorspeise

Bunter Sommersalat mit saisonalen Gemüsestreifen
Balsamico-Dressing

Suppe

Kalte Karotten-Rhabarber Suppe
Amaretto-Schaum

Fischgericht

Pochiertes Bündner-Lachs-Medaillon
Weissweinsauce mit Sauerampfer
Hülsenfrüchteragout

Hauptgericht

Rosa gebratenes Lammkarre in der Kräuterkruste
Bratenjus mit Pfeffer
Bratkartoffeln
Provenzalisches Tomatengemüse

Süssspeise

Variationen von Erdbeeren
Sorbet, Mousse, Muffin und Salat

Die Aufgaben der Prüfungsposition 2N 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.

2.1 Vorbereitung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Für das Vorbereiten des Menüs werden pflanzliche Lebensmittel mit verschiedenen Schnittarten gebraucht.

a) Verbinden Sie mit Linien die Beschreibungen mit der passenden Schnittart.

| Beschreibung: | | Schnittart: | |
|-------------------------------------|---|-------------|------------|
| In feine Streifen geschnitten | ⊙ | ⊙ | Chiffonade |
| Feinblättrig mit 1 cm Kantenlänge | ⊙ | ⊙ | Macédoine |
| Hauchdünne Streifen von Sauerampfer | ⊙ | ⊙ | Julienne |
| Würfelchen von 8 mm Kantenlänge | ⊙ | ⊙ | Paysanne |

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Food-Waste ist ein aktuelles Thema, das in jedem Betrieb beachtet wird.

b) Bestimmen Sie drei Verwendungsmöglichkeiten für die angefallenen Gemüse-Abschnitte.

1. _____
2. _____
3. _____

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

Lesen Sie die folgenden Aussagen über die Hülsenfrüchte.

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

| Aussagen: | richtig | falsch |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Hülsenfrüchte werden in Salzwasser angesetzt. _____ _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hülsenfrüchte werden vor dem Kochen eingeweicht. _____ _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Das Einweichwasser darf nicht für das Hülsenfrüchteragout verwendet werden. _____ _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

max.

2

eff.

.....

max.

3

eff.

.....

max.

3

eff.

.....

2.2 Qualitätsmerkmale

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Der frische Bündner-Lachs für das Bankett wird angeliefert. Sie werden beauftragt, diesen auf die Qualität zu prüfen.

Vervollständigen Sie die untenstehende Aufstellung mit je zwei Frischemerkmalen.

Körperteile: Frischemerkmale:

Bauchhöhle 1. _____ 2. _____

Fleisch 1. _____ 2. _____

Kiemen 1. _____ 2. _____

Haut 1. _____ 2. _____

max.

4

eff.

.....

2.3 Kräuter und Gewürze

Bewertungshinweis: Korrekte Kräuter/Gewürze a) je 0,5 Punkte. b) Entscheid und Begründung je 0,5 Punkte.

Kräuter und Gewürze charakterisieren auch die Gerichte des aufgezeigten Menüs.

a) Ergänzen Sie die unten aufgeführten Gerichte mit den typischen passenden Kräutern/Gewürzen ausser Salz und Pfeffer

b) Entscheiden Sie über die zeitliche Beigabe und begründen Sie diese.

Gericht: a) Kräuter/Gewürze: b) Entscheid/Begründung:

Beispiel:

Saltimbocca

Salbei

Beigabe zu Beginn

Beigabe zum Schluss

Begründung:

Rohschinken schützt den Salbei

Sauce béarnaise

Beigabe zu Beginn

Beigabe zum Schluss

Begründung:

Risotto Mailänder Art

Beigabe zu Beginn

Beigabe zum Schluss

Begründung:

Bayerische Creme

Beigabe zu Beginn

Beigabe zum Schluss

Begründung:

Sauerkraut

Beigabe zu Beginn

Beigabe zum Schluss

Begründung:

max.

6

eff.

.....

2.4 Nährstoffe

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 0,5 Punkte.

Kohlenhydrate und Proteine gehören zu den Makronährstoffen.

max.

1,5

a) Bestimmen Sie die drei chemischen Elemente, aus denen Kohlenhydrate aufgebaut sind.

eff.

1. _____

2. _____

3. _____

b) Verbinden Sie mit Linien die Kohlenhydrate mit jedem entsprechenden Vertreter.

max.

2,5

Kohlenhydrate:

Vertreter:

Cellulose und Hemicellulose

eff.

Einfachzucker:

Pflanzenschleime

.....

Zweifachzucker:

Galaktose

Vielfachzucker:

Milchzucker

Maltose

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

max.

3

Aussagen:

richtig

falsch

Die Bausteine der Proteine nennt man Aminosäuren.

eff.

Die Hauptaufgaben der Proteine bestehen darin unserem Körper Energie zu liefern.

.....

Im Magen bringt die Magensalzsäure die Proteine zum Quellen und Gerinnen.

Enzyme der Bauchspeicheldrüse spalten die Proteine im Zwölffingerdarm.

Der Anteil der Proteine am Gesamtenergiebedarf beträgt 45 % bis 50 %.

Hülsenfrüchte sind für den Veganer Alternativen zu den tierischen Proteinen.

2.5 Mise en Place

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Unter dem Begriff Mise en Place werden sämtliche Vorbereitungsarbeiten in der Küche zusammengefasst.

max.

2

eff.

a) Ergänzen Sie vier weitere Punkte einer Gerichte-spezifischen Mise en Place.

1. Lebensmittel und Zutaten bereitstellen

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

.....

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Auf dem Menü für 40 Personen ist eine Erdbeermousse mit Sauce. Nun verlangt der Küchenchef von Ihnen die Einsatzplanung der benötigten Geräte, Apparate und Utensilien.

max.

3

eff.

b) Bestimmen Sie zu den aufgezeigten Tätigkeiten je zwei weitere Geräte, Apparate oder Utensilien, welche für die Herstellung bereitgestellt werden müssen. Berücksichtigen Sie dabei die bereits vorhandenen Angaben. Keine Wiederholungen bei Geräten, Apparaten und Utensilien.

| Tätigkeit: | Geräte, Apparate und Utensilien: |
|--------------------|--|
| Vorbereitung | Schneidebrett, entsprechende Messer... 1. _____ 2. _____ |
| Zubereitung Mousse | Gummischaber, Kühlschrank... 1. _____ 2. _____ |
| Erdbeersauce | Stielkasserolle, Schwingbesen... 1. _____ 2. _____ |

.....

2.6 Berechnung

Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss vorhanden sein. Beachten Sie die Rundungsregeln. Folgefehler werden nicht bewertet.

Der Lachs wird für das Pochieren vorbereitet.
Dazu werden 40 Stück Lachsmedaillons zu je 0,120 kg gebraucht.
Der Preis pro Kilogramm frischen Lachs beträgt CHF 16.00.
Durch das Filetieren entsteht ein Verlust von 26 %.
Der Parierverlust beträgt 8 %.

Berechnen Sie die Warenkosten für den Lachs.

max.

6

eff.

.....

2.7 Feuchthitzetechnik

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Auf Wunsch der Gäste sind die Lachs-Medaillons pochiert zu servieren.
Das Zubereiten dieses Fischganges gehört zu den anspruchsvollen Tätigkeiten eines Kochs.

max.

3

eff.

a) Setzen Sie die Zubereitungsschritte für die Lachs-Medaillons mit den Ziffern 1 bis 6 in die richtige Reihenfolge.

Zubereitungsschritte:

Reihenfolge:

Bei einer Temperatur von 65 bis 70° C im Kombisteamer pochiern.

Den Lachs filetieren, enthäuten und portionieren.

Fischrahmsauce begeben, abschmecken und die Lachs-Medaillons mit der Sauce nappieren.

Marinierte, gewürzte Lachs-Medaillons einlegen, Weisswein und Fischfond bis 2/3 der Fischhöhe begeben.

GN-Schale ausbuttern und mit weichgedünsteten Schalotten ausstreuen.

Lachs-Medaillons herausnehmen und warmstellen. Die Garflüssigkeit passieren und einkochen.

Bewertungshinweis: Korrekter Ablauf 3 Punkte, sonst 0 Punkte.

Aufgrund dessen, dass die Lachs-Medaillons im Kombisteamer pochiert werden, muss vorgängig ein Fischfumet als Basis für die Fischrahmsauce mit Sauerampfer hergestellt werden.

max.

3

eff.

b) Beschreiben Sie den korrekten Ablauf der Herstellung des Fischfumet in sechs Schritten.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

2.9 Arbeitssicherheit

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Das Bankett war ein grosser Erfolg. Nun geht es darum, die Küche zu reinigen. Die Arbeitssicherheit ist hier sehr wichtig.

Ergänzen Sie die unten aufgeführte Tabelle.

| Situation: | Gefahr: | Massnahme/Vorbeugung: |
|-----------------------------|-------------------|---|
| Beispiel: Boden reinigen | Sturzgefahr | Warnschild stellen |
| Ofen reinigen | Verätzung | |
| Maschinen | | Geräte ausschalten und vom Strom trennen. |
| Messer reinigen | Schnittverletzung | |
| Heisse Pfannen | Verbrennungen | |

max.

4

eff.

.....

2.10 Hygienesituation

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

In der Praxis bleiben nach ausgeführten Banketten immer wieder Komponenten übrig, dies aufgrund der eingeplanten Reserven.

Entscheiden und begründen Sie, was Sie mit den untenstehenden Produkten machen.

1. Die Erdbeermousse war immer gekühlt und wurde am Tag des Anlasses produziert.

2. Der Bratenjus mit Pfeffer wurde kurz vor dem Service aufgekocht und nach dem Service sofort abgekühlt.

3. Die Bratkartoffeln vom Hauptgang wurden am Tag zuvor hergestellt und eine Stunde vor dem Service regeneriert und warmgestellt. Am Ende des Bankettes wurden diese in den Kühlschrank gestellt.

max.

3

eff.

.....

Aufgabe:



Aufgabe:

