Serie 2021.**4N**	Qualifikationsverfahren
Berufskenntnisse	**Köchin EFZ**
Prüfungsteil 4 **Kandidaten**	**Koch EFZ**

Name:	**Kandidatennummer:**
.....	.....
Vorname:	Datum:
.....	.....

Zeit	30 Minuten für 9 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.
4.1	2		4.4	2		4.5	4	
4.2	4		4.6	3		4.9	6	
4.3	2							
4.7	4							
4.8	6							
Total *	**18**		**Total ***	**5**		**Total ***	**10**	

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

Ausgangslage

Sie arbeiten in einem mittelgrossen Betrieb, welcher den kulinarischen Schwerpunkt auf Geflügelgerichte setzt. Das Gericht «Grilliertes Masthähnchen amerikanische Art» ist die Hausspezialität.
Es werden vorwiegend frische Lebensmittel, unter anderem Masthähnchen und Maispoularden eingekauft und verarbeitet.
Auf Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und sorgsame Mitarbeiterführung wird ebenso Wert gelegt, wie auf gute Planung und sorgfältige Ausführung sämtlicher Arbeiten.

Die Aufgaben der Prüfungsposition 4N des Qualifikationsverfahrens 2021 im Bereich Berufskenntnisse Köchin EFZ/Koch EFZ sind anhand dieser Ausgangslage zu lösen.

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

4.1 Warenannahme und Lagerung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

max. **2**

Bei der Warenannahme, der Aufbewahrung und Bearbeitung von Geflügel ist absolute Sauberkeit unerlässlich, denn Geflügelfleisch ist grundsätzlich anfällig für Verderb.

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

eff. .....

Aussagen:	richtig	falsch
Tiefgekühltes Geflügel bei mindestens -18° C oder kälter lagern, gut verpackt und je nach Geflügel bis zu einem Jahr möglich.	☐	☐
In frischem Geflügelfleisch befinden sich keine Salmonellen oder andere Krankheitserreger.	☐	☐
Bei der Entgegenahme und Lagerung sind das Abpack- und das Verbrauchsdatum stets zu kontrollieren.	☐	☐
Frisches, unverpacktes Geflügel darf auch mit anderen Lebensmitteln gelagert werden.	☐	☐

4.2 Gruppierung und Herkunft

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

max. **4**

Die verschiedenen Käsesorten werden grundsätzlich in gereifte und ungereifte Käse unterteilt.

Nennen Sie zu jeder Stufe zwei passende Käsesorten, welche Sie auf dem Käsewagen Ihres Betriebs bereithalten.

eff. .....

Stufe:	Zwei Käsesorten:
Extrahartkäse	1. _____
	2. _____
Hartkäse	1. _____
	2. _____
Halbhartkäse	1. _____
	2. _____
Weichkäse	1. _____
	2. _____

4.3	Süssmittel	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Ahornsirup ist ein dunkelbrauner Sirup, welcher aus dem Saft des Zucker-Ahorns gewonnen wird. Halten Sie zwei Beispiele einer typischen Verwendung von Ahornsirup fest. 1. _____ 2. _____		max. **2** eff. .....

4.4	Zeitmanagement	
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Der nächste Arbeitstag ist mit viel Arbeit gespickt. Damit Sie sich besser darauf einstellen können, erstellen Sie für morgen ein Zeitmanagement. Erklären Sie zwei Vorteile des Zeitmanagements. 1. _____ _____ _____ 2. _____ _____ _____		max. **2** eff. .....

4.5 Berechnungen

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

max. **4**

eff. .....

Die gelieferten Masthähnchen für «Grilliertes Masthähnchen amerikanische Art» weisen ein Normgewicht von brutto 0,920 kg per Stück aus.
Abgang beim Herrichten: 26 %
Abgang durch Zubereiten: 33 %
Aus einem Masthähnchen lassen sich so zwei Portionen anrichten.

Berechnen Sie, wie viele Kilogramm gegartes Geflügelfleisch netto pro Portion vorhanden ist.

4.6 Arbeitsabläufe

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max. **3**

eff. .....

Damit die Zusammenarbeit der Küche mit den folgenden Stellen funktioniert, müssen Abläufe eingehalten werden.

Zeigen Sie zu jeder aufgeführten Stellenkombination je eine Abklärung auf, damit die Zusammenarbeit reibungslos funktioniert.

Administration - Küche

Hotellerie - Küche

Restauration - Küche

4.7 Vorbereitungstechniken	
Mit Hilfe der Vorbereitungstechniken «Rösten / Anbraten» wird im Betrieb ein brauner Geflügelfond hergestellt. Das geschieht in mehreren Schritten.	max. **2**
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Zeigen Sie zwei Varianten auf mit welchen Sie in der Lage sind, die Geflügel-Karkassen gleichmässig zu rösten. 1. _____ _____ 2. _____ _____	eff. .....
Mit dem Rösten / Anbraten der Geflügel-Karkassen werden ganz spezielle Absichten verfolgt.	
b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Erklären Sie, weshalb die Zubereitung so ausgeführt wird. _____ _____	max. **1** eff. .....
Im Rezept für den braunen Geflügelfond lesen Sie: «Mit Wein ablöschen und vollständig einkochen».	
c) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Begründen Sie diese Anweisung. _____ _____	max. **1** eff. .....

4.8 Trockenhitzetechnik

max. **3**

eff. .....

Vom Chef Rotisseur übernehmen Sie den Auftrag, die Mise en place für «Grilliertes Masthähnchen amerikanische Art» für vier Personen bereit zu stellen und sich mit der Vor- und Zubereitung vertraut zu machen.

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

Ordnen Sie die Arbeitsschritte der Zubereitung mit den Ziffern 1 bis 6 so ein, dass diese in der korrekten Reihenfolge ablaufen.

Arbeitsschritte:	Ziffern:
Hautseite des Masthähnchens mit Mie de pain bestreuen und mit Butter beträufeln.	[……]
Masthähnchen salzen und mit der Hautseite auf den erhitzten Grill legen.	[……]
Rückenknochen der Masthähnchen herausschneiden und den Brustknorpel entfernen. Poulet plattieren und die Beine durch die Haut stecken.	[……]
Unter zeitweisem Wenden beidseitig gitterartig grillieren.	[……]
Masthähnchen beidseitig mit der Marinade einstreichen und 30 Minuten marinieren lassen.	[……]
Im Ofen fertig garen und bei starker Oberhitze überkrusten.	[……]

Zum «Grillierten Masthähnchen amerikanische Art» wird eine kräftige braune Sauce separat dazu serviert.

max. **3**

eff. .....

b) Bewertungshinweis: Korrekter Ablauf 3 Punkte, sonst 0 Punkte.

Beschreiben Sie in sechs Schritten, wie Sie aus den Geflügelkarkassen eine entsprechende Demi-glace herstellen.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

4.9 Berechnungen

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

max. **3**

eff. .....

In der Speisekarte wird eine Empfehlung zur sautierten Maispoulardenbrust aufgeführt.
Der Basisverkaufspeis beläuft sich auf CHF 35.28.
Faktor: 3,150
Warenkosten Garnitur pro Portion: CHF 1.50
Ankaufspreis Maispoulardenbrust: CHF 42.50/kg

a) Berechnen Sie das Rohgewicht der Maispoulardenbrust für eine Portion.

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

max. **3**

eff. .....

Der Gewinn bei diesem Gericht liegt bei 3,50 %.

b) Berechnen Sie die Betriebskosten in Schweizer Franken.

Aufgabe:

Aufgabe: