

Serie 2016.1F
Berufskennnisse
Lösungsteil 1

Qualifikationsverfahren
Köchin EFZ / Koch EFZ

Name:

.....
 Vorname:

Kandidatennummer:

.....
 Datum:

- Zeit** 60 Minuten für 18 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 ständig ausgeschaltet sein.
- 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, Richtzeiten und Punktezahlen pro Bewertungsposition

Position 1 3-fach gewichtet				Position 2 1-fach gewichtet				Position 3 1-fach gewichtet			
Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
1.1	3'	3		1.4	2'	2		1.6	5'	4	
1.2	5'	4		1.8	3'	2		1.7	7'	5	
1.3	4'	4		1.9	2'	2					
1.5	5'	6		1.10	2'	3					
1.12	3'	6		1.11	3'	3					
1.13	2'	4									
1.14	3'	2									
1.15	3'	3									
1.16	2'	2									
1.17	3'	3									
1.18	3'	2									
Total*:	36'	39		Total*:	12'	12		Total*:	12'	9	

* 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. März 2018 nicht** zu Übungszwecken verwendet werden.

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch: Arbeitsgruppe von Hotel & Gastro *formation*, Weggis
 Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

1.1 Gruppierung / Herkunft			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max.
Aussagen:	richtig	falsch	3
Die Kartoffel muss bei etwa 65% Luftfeuchtigkeit gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
In der Schweiz werden mehr als 20 Kartoffelsorten angepflanzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kartoffel enthält ca. 2 g Fett/ 100 g.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grüne Stellen von Kartoffeln enthalten Solanin (Giftstoff).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei der rotschaligen Urgenta-Kartoffel hat das Fruchtfleisch eine rötliche Farbe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für eine frühe Ernte werden Frühkartoffeln unter Folie gepflanzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.2 Qualitätsmerkmale	
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
	2
	eff.

Aussage 1:	

Aussage 2:	

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Vorgehen: _____	2
_____	eff.
_____
Begründung: _____	

1.3 Qualitätsmerkmale	
Bewertungshinweis: Pro korrekte, vollständige Antwort (Merkmal und Beschreibung übereinstimmend) 1 Punkt.	
Merkmal 1:	max. 4 eff.
Kriterien:	
Merkmal 2:
Kriterien:	
Merkmal 3:
Kriterien:	
Merkmal 4:
Kriterien:	

1.4 Ablauforganisation	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.	
<input type="checkbox"/> Erstellen von Arbeitsanweisungen.	max. 2 eff.
<input type="checkbox"/> Zerlegen der Aufgaben in Arbeitsschritte (Arbeitsanalyse).	
<input type="checkbox"/> Kontrolle der Verbesserungen von Arbeitsabläufen.
<input type="checkbox"/> Optimale Verteilung der Arbeit (Arbeitssynthese).	

1.5 Vorbereiten		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		
Gerichte:	Vorbereitung(en):	Weitere Tätigkeiten: (keine Gartechiken)
<i>z.B. Forelle Blau</i>	- töten und ausnehmen	- eventuell zusammenbinden (ringeln) - mit Essig beträufeln
Seezungenstreifen Murat		
Saibling Müllerinart		
Grillierte Lachstranche		

max.
6

eff.

.....

1.6 Berechnungen	
Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss vorhanden sein und beachten Sie die Rundungsregeln.	

max.
4

eff.

.....

1.9 Vorbeugung	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
1. _____ _____ _____	2
	eff.

2. _____ _____ _____	

1.10 Massnahmen	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
1. _____ _____ _____	3
	eff.

2. _____ _____ _____	
3. _____ _____ _____	

1.11 Reinigung	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max. 3
1. _____ _____ _____	eff.
2. _____ _____ _____	
3. _____ _____ _____	

1.12 Kräuter und Gewürze, Würzmittel	
Pro korrekte Antwort für a) und b) 0,5 Punkte.	max. 3
Temperaturen: 6 – 8° C -15° C nicht über 18° C -18° C 3° C 9 – 12° C 12° C -1 bis +1° C 4 – 6° C 7° C	eff.
a) Lagerräume / Temperatur:	b) Produkte:
_____ / _____ ° C ☉	☉ Tabasco
_____ / _____ ° C ☉	☉ Rotweinessig
_____ / _____ ° C ☉	☉ Salbei, getrocknet
	☉ Pfefferminze, frisch
	☉ Zitronengras
	☉ Meersalz
	max. 3
	eff.

1.13 Ernährungsgundsätze			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max.
Aussagen:	richtig	falsch	4
Das Fett sollte nicht mehr als 25 bis 30% des Gesamtenergiebedarfs abdecken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Hülsenfrüchte gelten aufgrund des hohen Fettgehaltes als ungesundes Lebensmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süssigkeiten gehören auf die zweitunterste Stufe der Nahrungsmittelpyramide.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vollkornprodukte liefern viele Mineralstoffe und Nahrungsfasern und sind daher sehr zu empfehlen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pro Tag sollte – um den Körper vor Überbelastung zu schützen – höchstens 1,5 Liter Wasser getrunken werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Meeresfische sind wegen dem Jodgehalt und den Omega 3-Fettsäuren zu empfehlen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kartoffeln enthalten viel Protein und sollten daher mit Mass konsumiert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemüse und Obst sollte täglich möglichst viel verzehrt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.14 Energiebedarf	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	
Ausgangslage:	Küchenchef; 54-jährig, 1,82 m gross und 97 kg schwer.
Folge 1:	<hr/> <hr/> <hr/>
Folge 2:	<hr/> <hr/> <hr/>

1.15 Stoffwechsel	
Bewertungshinweis: : Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
<i>Beispiel:</i>	3
0) Blut Dünndarm Wasser Speichel Die Verdauung – als Teil des Stoffwechsels – hat die Aufgabe, die Nahrung mechanisch und biochemisch so vorzubereiten und in die Bausteine zu zerlegen, dass sie über das 0) Blut zu den Zellen gelangen können.	eff.
Mund: 1) Fructose Fette Dextrin Galaktose Der Speichel enthält Enzyme, welche die Stärke in der Nahrung zu 1) oder bis zu Malzzucker spalten. Die Gaumenmandeln dienen der Abwehr von schädlichen Stoffen und Mikroorganismen.
Magen: 2) Fette Vitamine Kohlenhydrate Proteine Die Magenschleimhaut, welche die Innenwand des Magens auskleidet, ist stark gefaltet und von zahlreichen Drüsenzellen durchsetzt. Die Magensäure tötet mit der Nahrung eingedrungene Krankheitserreger ab und bringt die 2) zum Quellen und zum Gerinnen (Denaturierung).	
Zwölffingerdarm: 3) Niere Milz Gallenblase Galle Die Magensäure wird im Zwölffingerdarm durch das dort herrschende alkalische (basische) Milieu neutralisiert. Der Gallensaft wird produziert und in der 3) gespeichert.	

1.16 Vorbereitungstechniken	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.	max.
Aussagen:	richtig falsch 2
Blanchieren führt zur Vermeidung von Oxidation.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> eff.
Blanchieren dient der Formerhaltung dank Verkleisterung.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Blanchieren bewirkt einen besseren Glanz der Kartoffelgerichte auf dem Teller.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Blanchieren bewirkt, dass Kartoffeln unter 4° C gelagert werden können.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

1.17 Kombinationen		max.
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte, Folgefehler werden nicht berücksichtigt.		3
Arbeitsschritte:	Ziffern	eff.
Holländische Sauce und geriebenen Sbrinz unter die Cremesauce rühren.	_____
Das überschüssige Eiweiss abtrennen und mit der Schaumkelle auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.	_____	
3 bis 4 Minuten pochieren, das Eiweiss muss leicht pochiert, das Eigelb noch leicht flüssig sein.	_____	
Die Eier mit der Sauce nappieren (übergießen) und unter dem Salamander gratinieren.	9	
Schalotten und Knoblauch in Butter weich dünsten, Spinat begeben und mitdünsten.	1	
Die einzeln aufgeschlagenen Eier sorgfältig in das Essigwasser gleiten lassen.	_____	
Cremesauce erhitzen und vom Herd nehmen. Die pochierten Eier auf dem Blattspinat anrichten.	_____	
Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Gratinplatte anrichten.	2	
Die Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz in heisses Salzwasser tauchen.	_____	

1.18 Bedeutung und Wirkung		max.
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		2
Abbildung: Seelachsfilet «Müllerin Art» mit Spaghetti und sautierten Champignons.		eff.
1. _____ _____ _____ _____ _____	
2. _____ _____ _____ _____		

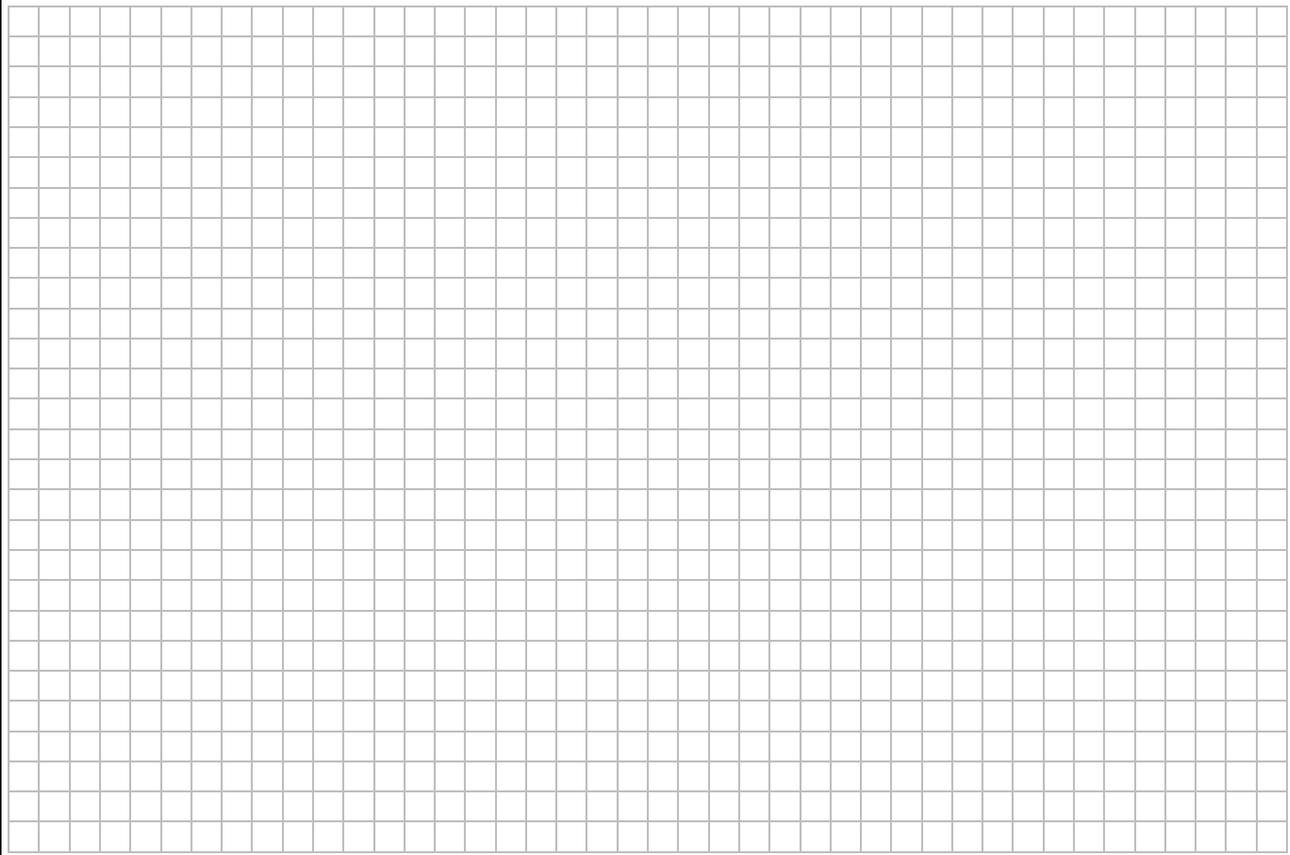
Aufgabe:

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares. The grid is intended for writing a solution to the task labeled 'Aufgabe:' above it.

Aufgabe:

A second large grid of graph paper, identical in size to the first one, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares. It is intended for writing a solution to the task labeled 'Aufgabe:' above it.

Aufgabe:



Aufgabe:

