

Name:

.....
 Vorname:

Kandidatennummer:

.....
 Datum:

- Zeit** 30 Minuten für 11 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.
2.1	4'	6		2.9	2'	3		2.5	3'	3	
2.2	2'	3		2.10	1'	1		2.7	6'	4	
2.3	2'	2		2.11	2'	3					
2.4	3'	4									
2.6	3'	4									
2.8	2'	3									
Total*:	16'	22		Total*:	5'	7		Total*:	9'	7	

* 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

2.1 Herkunft / Gruppierung										
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.										
Käsesorte	Tierart			Härtegrad				Schimmelpilz		
	Kuh	Ziege	Schaf	Extrahart	Hart	Halbhart	Weich	Weiss	Grün/Blau	Rot
<i>z.B. Gorgonzola</i>	X						X		X	
1. Roquefort										
2. Sbrinz										
3. Emmentaler										
4. Ziegenkäse										
5. Vacherin Mont d'Or										

max.
6

eff.

2.2 Warenannahme und Lagerung		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		
a) Pilzsorte	b) Kritische Kontrollpunkte	c) Massnahmen
<i>z.B. Zuchtchampignons</i>	<i>Pferdemist</i>	<i>Abgedeckt lagern</i>
1.		
2.		

max.
3

eff.

2.3 Vorbereiten

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Waschen: _____

Zerkleinern: _____

max.
2

eff.
.....

2.4 Weitere Lebensmittel / Speisefette und Öle

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Erdnussöl / Kokosfett / Olivenöl (extra vergine) / Palmkernöl / Butter / Rapsöl (kalt gepresst) / Margarine (vegan) / Rindsfett

Tierische Fettstoffe	Flüssige Fettstoffe	Pflanzliche Fettstoffe	Fettstoffe für die kalte Küche

max.
4

eff.
.....

2.5 Berechnungen

Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss vorhanden sein und beachten Sie die Rundungsregeln.		max. 3
		eff.
	

2.6 Weitere Lebensmittel / Teigwaren

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		max. 4
Zutaten:	Beschreibungen:	eff.
1 Hartweizengriess	[] Als Säuerungsmittel
2 Ricotta	[] Ist der italienische Name für einen Frischkäse aus Schaf- und/oder Kuhmilch, der unter Zugabe von Frischmilch/Rahm zur Molke und Fällung durch Säure (in der Regel Zitronensäure) bei 90° C gewonnen wird. Die Käsemasse wird durch vorsichtiges Abschöpfen an der Flüssigkeitsoberfläche entnommen.	
3 Vollei aus Bodenhaltung	[] Aus Weizenmehl, Hefe und Speisesalz.	
4 Paniermehl	[] Ist ein Begriff aus der Müllerei für Teilstückchen des Getreidekorns (meist Weizen) mit einer Grösse von 0,3 bis 1 mm (300 bis 1000 µm).	
5 Kurkuma	[] Aus Weizenhalmen	
6 Nahrungsfasern	[] Ist die aus dem Inhalt aufgeschlagener Hühnereier gewonnene Ei-Masse. Es wird hauptsächlich in industriell hergestellten Teigwaren als Zutat verwendet.	
7 Zitronensäure	[] Als Konservierungsmittel	
8 Kaliumsorbat	[] Als Färbungsmittel	

2.7 Berechnungen

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max.
1

eff.

.....

b) Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss vorhanden sein und beachten Sie die Rundungsregeln.

max.
2

eff.

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max.
1

eff.

.....

2.8 Garprozesse

Auszug aus dem Rezept «Gestürzte Karamellcreme».

Zutaten für 4 Portionen

80 g Zucker
 20 g Wasser
 240 g Vollmilch
 1 x Vanilleschote
 100 g Vollei
 20 g Eigelb
 40 g Zucker
 1 x Salz

Zubereitung:

Variante Nummer 1:
 In einem Wasserbad (80° C) im konventionellen Ofen

Variante Nummer 2:
 Im Kombi-Steamer

Variante Nummer 3:
 Im Druck-Steamer mit Druck

max.

1

eff.

.....

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max.

2

eff.

.....

Variante	Temperaturbereich	Garzeit
Nummer: _____	_____	_____

2.9 Zeitmanagement

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Auszug aus dem Arbeitsplan

Tätigkeiten:
Vanillesauce warmstellen
Apfelstrudel backen
Gurken glasieren
Eierstich schneiden
Waffelkartoffeln frittieren
Suppe ansetzen

Gerichte:

Geflügelkraftbrühe mit Eierstich

 Sautiertes Goldbrassenfilet
 mit Kräuter-Sesam-Kruste
 Frittierte Waffelkartoffeln
 Glasierter Gurken

 Apfelstrudel mit Vanillesauce

max.

3

eff.

Umsetzung:

Zeit Reihenfolge der Tätigkeiten:

ab 13.30 _____

ab 15.00 Schicken der Suppe

15.10 _____

15.25 Schicken des Fischgerichts mit Stärkebeilagen und Gemüse

15.40 Schicken der Süßspeise

2.10 Branche und Gäste

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

- _____
- _____

max.

1

eff.

2.11 Umweltprobleme

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Sozial:

Ökologisch:

max.

2

eff.

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max.

1

eff.

.....

