

Für das Einlesen von Aufgabenteil 3 stehen dem Kandidaten / der Kandidatin 5 Minuten zur Verfügung.

Innerhalb von Teil 3 sind aus dem Bildungsplan Köchin EFZ/Koch EFZ 2010 zu folgenden **Richtzielen** Aufgaben erstellt:

- **1.1** Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse / Getreide), (Gruppierung / Herkunft)
- **1.2** Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse), (Qualitätsmerkmale), (Warenannahme)
- **1.4** Weitere Lebensmittel (Vorbereiten)
- **1.5** Ernährung
- **1.6** Garprozesse
- **1.7** Anrichten und Präsentieren
- **1.8** Fachbegriffe
- **2.3** Allgemeine betriebliche Prozesse
- **2.4** Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz (physikalisch; chemisch)
- **3.2** Berechnungen
- **5.1** Persönliche und betriebliche Hygiene

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
3.1	<p><u>Produktionsmethoden</u></p> <p><i>Im Handel ist der sogenannte Parboiled-Reis erhältlich.</i></p> <p>a) Erläutern Sie anhand der Abbildungen die drei Verarbeitungsschritte dieses Verfahrens.</p> <p>b) Fassen Sie mit zwei Aussagen den Sinn und Zweck dieses Verfahrens zusammen.</p>	5'	4	P 1 x 3
3.2	<p><u>Berechnungen</u></p> <p><i>Die Speisekarte wird mit dem Gericht Carpaccio ergänzt. Der Einkaufspreis für das Rindsfilet beträgt CHF 65.00 pro kg. Für die weiteren Zutaten werden Warenkosten von CHF 2.80 pro Gericht berechnet. Der Faktor wurde auf 3,45 festgelegt.</i></p> <p>Berechnen Sie den Basisverkaufspreis des Gerichtes, wenn für eine Portion 80 g Rindsfilet verwendet wird.</p>	5'	3	P 3 x 1
3.3	<p><u>Qualitätsmerkmale</u></p> <p><i>Die Qualität von Schlachtfleisch wird durch verschiedene Faktoren beeinflusst.</i></p> <p>a) Definieren Sie, analog dem eingedruckten Beispiel, vier Faktoren und erklären Sie deren Einfluss auf die Fleischqualität.</p> <p><i>Schlachtfleisch weist verschiedene optische Qualitätsmerkmale auf.</i></p> <p>b) Bestimmen Sie an Hand der Abbildung zwei optische Merkmale, mit welchen die Qualität des Fleischstückes definiert werden kann und formulieren Sie dazu die Ansprüche für 1. Qualität.</p>	5'	6	P 1 x 3

Sperrfrist: Diese Prüfungsaufgaben dürfen vor dem **1. März 2018 nicht** zu Übungszwecken verwendet werden.

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
3.4	<p><u>Warenannahme und Lagerung</u></p> <p><i>Bei der Annahme der Fleischlieferung ergibt die Temperaturkontrolle bei einem frischen Schweinsnierstück den Wert von 9,8° C.</i></p> <p>a) Bestimmen Sie die Solltemperatur, die bei der Anlieferung nicht überschritten werden darf.</p> <p>b) Formulieren Sie zwei realistische, praxisorientierte Massnahmen, die nun eingeleitet werden können.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.5	<p><u>Vorbereiten</u></p> <p><i>Im Zusammenhang mit dem Zubereiten von Gerichten aus vollem Getreide gibt es verschiedene Vorbereitungsschritte und Grundsätze, die eingehalten werden müssen.</i></p> <p>Erläutern Sie diese Vorbereitungsschritte und Grundsätze, indem Sie die Tabelle mit den entsprechenden Begründungen ergänzen.</p>	5'	5	P 1 x 3
3.6	<p><u>Vorbereiten</u></p> <p><i>Das Zerlegen und Portionieren von Schlachtfleisch erfordert viel Erfahrung.</i></p> <p>a) Definieren Sie, in dem Sie zuerst die Hauptteile des Rindsfilets benennen, welche Schnittarten oder welches Stück aus diesen geschnitten werden können.</p> <p>b) Führen Sie aus, welche Fleischstücke für die aufgeführten Gerichte verwendet werden.</p>	3'	5	P 1 x 3
3.7	<p><u>Ernährung</u></p> <p><i>In unserer westlichen Welt sind viele besondere Kostformen bekannt und ebenfalls viele ernährungsbedingte Krankheiten verbreitet.</i></p> <p>Ordnen Sie, mittels Zahl, die Kostform der entsprechenden Aussage zu.</p>	4'	6	P 1 x 3
3.8	<p><u>Garprozesse</u></p> <p><i>Reis kann auf unterschiedliche Arten zubereitet werden.</i></p> <p>Ergänzen Sie die Tabelle, indem Sie Ihre Schlussfolgerungen, basierend auf den Rezepturen für vier Personen, in die leeren Felder eintragen.</p>	4'	5	P 1 x 3
3.9	<p><u>Garprozesse</u></p> <p><i>Das Niedergaren von Schlachtfleisch ist weit verbreitet. Besonders Edelstücke wie Rindsfilet werden oft so zubereitet.</i></p> <p>a) Erklären Sie, an Hand von je zwei Tätigkeiten, die drei Phasen des Niedergarens eines Rindsfilets.</p> <p>b) Leiten Sie aufgrund der vorgegebenen Garstufe „à point“ die Kerntemperatur ab.</p> <p>c) Beschreiben Sie den Vorgang, welcher sich durch das Niedergaren im Fleisch vollzieht.</p> <p><i>Beim Aufschneiden des Filets weist das Fleisch kaum Struktur auf und riecht säuerlich.</i></p> <p>d) Erläutern Sie den Grund dafür.</p>	6'	6	P 1 x 3

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
3.10	<p><u>Gestaltungselemente</u></p> <p><i>Das Auge isst mit! Diesem Grundsatz sollten alle angebotenen Speisen, Gerichte oder Menüs gerecht werden.</i></p> <p>Beurteilen Sie das abgedruckte Menü aufgrund der geltenden Regeln der Gestaltungselemente nach dem vorgegebenen Beispiel. Nennen Sie sechs Fehler.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.11	<p><u>Fachbegriffe</u></p> <p><i>Im Zusammenhang mit den täglichen Arbeiten, die in einer Küche anfallen, werden Produkte- und Fachbegriffe verwendet.</i></p> <p>Leiten Sie von den aufgeführten Begriffen oder Produkten eine fachliche Erklärung ab.</p>	2'	3	P 1 x 3
3.12	<p><u>Nahtstellen</u></p> <p><i>Eine gastronomische Unternehmung (Hotel, Restaurant usw.) besteht aus verschiedenen Abteilungen, wie Küche, Service, Hauswirtschaft usw. Zwischen den einzelnen Abteilungen gibt es Berührungspunkte, die zu „Reibereien“ führen können.</i></p> <p>Erläutern Sie zwei konkrete Ursachen, die zwischen der Küche und dem Service zu „Reibereien“ führen können und formulieren Sie zu jeder Ursache einen Lösungsansatz.</p>	3'	2	P 2 x 1
3.13	<p><u>Energie</u></p> <p><i>Kochen mit Induktion hat sich zur fortschrittlichsten Kochtechnik entwickelt.</i></p> <p>a) Beschreiben Sie mit Hilfe der Grafik die Funktionsweise eines Induktionskochfeldes.</p> <p>b) Nennen Sie je zwei Vor- und Nachteile der Induktionstechnik.</p>	3'	3	P 2 x 1
3.14	<p><u>Hygienesituationen</u></p> <p><i>Oft fällt im Zusammenhang mit dem HACCP-Konzept der Begriff Kreuzkontamination.</i></p> <p>Entwerfen Sie ein Merkblatt mit drei konkreten Punkten zur Verhinderung einer Kreuzkontamination beim Verarbeiten von rohem Fleisch.</p>	3'	3	P 2 x 1
3.15	<p><u>Berechnungen</u></p> <p><i>Das Umrechnen von Rezepten ist eine wichtige Grundlage für das Berechnen des Verkaufspreises.</i></p> <p>Bestimmen Sie aufgrund der Verluste die Bruttomengen für 10 Personen und anschliessend die Mengen, die für 57 Personen zu bestellen sind.</p> <p>a) Vervollständigen Sie die Tabelle.</p> <p>b) Zeigen Sie den Lösungsweg je einmal auf.</p>	6'	8	P 3 x 1
Richtzeit Total:			60'	