

Serie 2016.3F
Berufskennnisse
Lösungsteil 3

Qualifikationsverfahren
Köchin EFZ / Koch EFZ

Name:

.....

Vorname:

.....

Kandidatennummer:

.....

Datum:

.....

- Zeit** 60 Minuten für 15 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.
3.1	5'	4		3.12	3'	2		3.2	5'	3	
3.3	5'	6		3.13	3'	3		3.16	6'	8	
3.4	3'	3		3.14	3'	3					
3.5	5'	5									
3.6	3'	5									
3.7	4'	6									
3.8	4'	5									
3.9	6'	6									
3.10	3'	3									
3.11	2'	3									
Total*:	40'	46		Total*:	9'	8		Total*:	11'	11	

* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der Positionen 1, 2 und 3 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

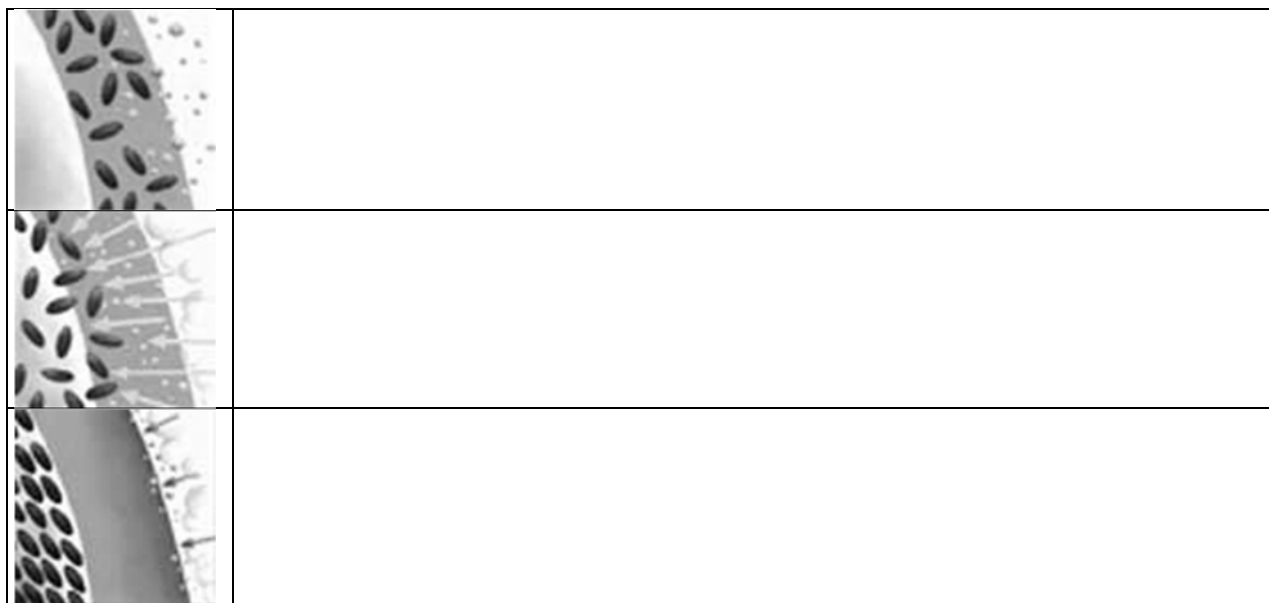
.....

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

3.1 Produktionsmethoden

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.



max.
3

eff.

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

max.
1

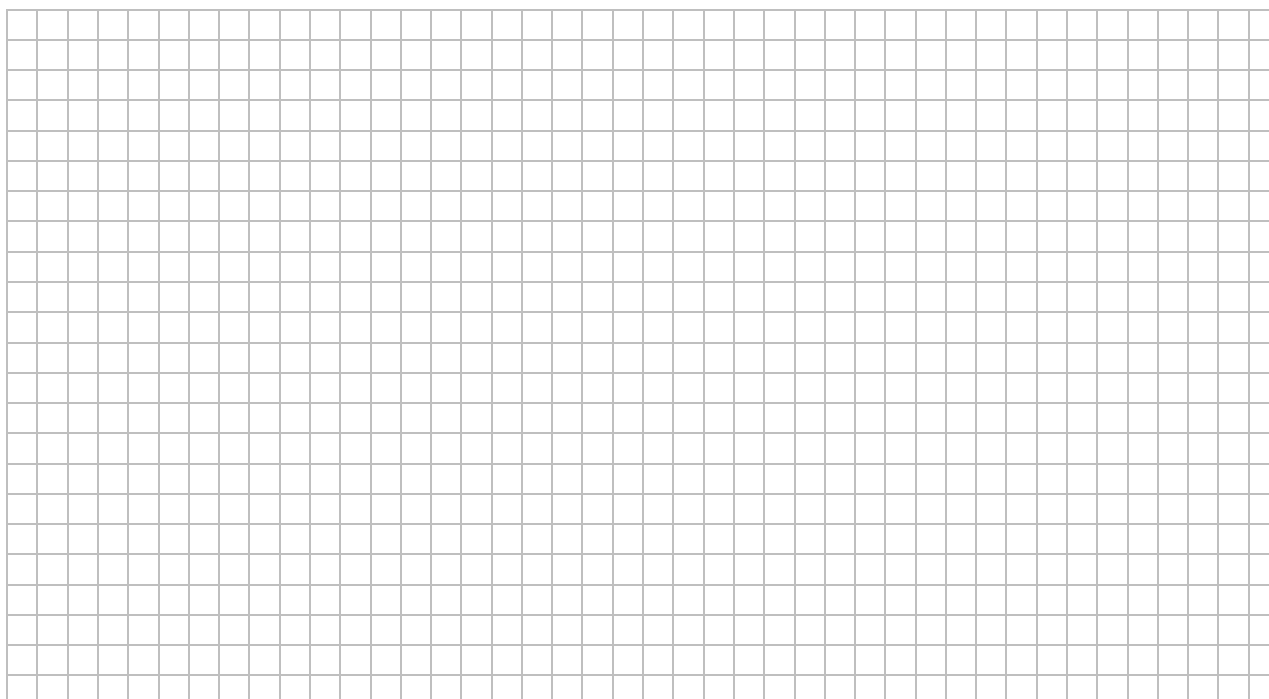
eff.

Aussage 1: _____

Aussage 2: _____

3.2 Berechnungen


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



max.
3

eff.

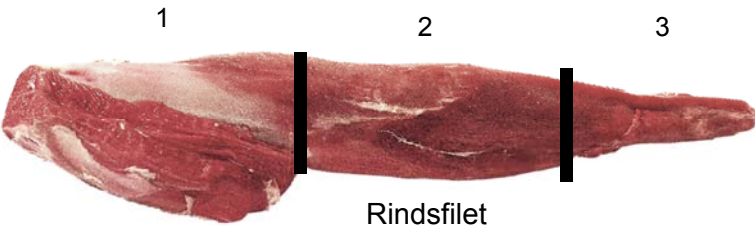
3.3 Qualitätsmerkmale

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max. 4
Faktoren:	Einfluss:		eff.
z.B. Rinderrasse	<i>Die Genetik hat Einfluss auf die Fleischigkeit und die Beschaffenheit des Fleisches.</i>	
_____	_____		
_____	_____		
_____	_____		
_____	_____		
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max. 2
Entrecôte	Merkmale:	Ansprüche für 1. Qualität:	eff.
	_____	_____
	_____	_____	

3.4 Warenannahme und Lagerung

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		max. 1
Solltemperatur:	_____	eff.
	
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		max. 2
Massnahme 1:	_____	eff.
Massnahme 2:	_____

3.5 Vorbereiten			max. 5
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.			
Tätigkeiten:	Erklärungen:	Begründungen:
Waschen	Getreide in kaltem Wasser gut spülen.		
Darren	Tropfnasse Körner auf einem Blech bei 60 bis 80° C im Ofen trocknen.		
Einweichen	Dazu wird ungesalzener Gemüfefond oder kaltes Wasser verwendet.		
Salzen	Nach dem ersten Aufkochen oder der Hälfte der Garzeit wenig salzen.		
Quellen	Auf ausgeschalteter Herdplatte, mit verschlossenem Deckel das gekochte Getreide ziehen lassen.		

3.6 Vorbereiten			max. 3
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
 <p style="text-align: center;">Rindsfilet</p>		
Hauptteile			
1	2	3	
Schnittarten / Stücke			
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max. 2
Entrecôte:	_____	Rumpsteak:	_____
Piccata:	_____	Tendron de veau:	_____
			eff.
		

3.7 Ernährung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Folgefehler werden nicht berücksichtigt.

1	Vollwerternährung	3	Laktose-Intoleranz	5	Allergien
2	Vegetarische Kost	4	Zöliakie	6	Diabetes Mellitus

	Das Immunsystem des Körpers reagiert heftig auf eine harmlose Substanz, ist sehr gefährlich.
	Heisst auch noch Sprue und bedeutet eine Unverträglichkeit von Getreideprotein (Gluten).
	Der Körper kann den Milchzucker im Darm nicht abbauen, meist angeboren.
	Wenig Fleisch, alles frisch gekocht, viel Getreide, Obst, Gemüse, keine raffinierten Produkte.
	Mehrere Arten, Ovo heisst mit Ei, Lakto heisst mit Milch, strenge essen keine tierischen Produkte.
	Ist die Zuckerkrankheit, es gibt zwei Arten, Behandlung mit Insulinspritzen, kann sehr gefährlich sein.

max.
6
eff.
.....

3.8 Garprozesse

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Grundrezept	Pilawreis		Trockenreis
Reis : Flüssigkeit	_____	1 : 3	_____
Reissorte	_____	_____	_____
Kochgeschirr	_____	_____	_____
Kochapparat	_____	Herd	Herd

max.
5
eff.
.....

3.9 Garprozesse

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

Vorbereitung:	Zubereitung:	Fertigung:

max.

3

eff.

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Kerntemperatur: _____

max.

1

eff.

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max.

1

eff.

.....

d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max.

1

eff.

.....

3.10 Gestaltungselemente

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Menü	Fehler:
Tomaten mit Basilikum auf Mozzarellamousse ***	1. _____
Kraftbrühe mit Blätterteigkäsestangen ***	2. _____
Grilliertes Wolfsbarschfilet auf einem leichten Pestocoulis ***	3. _____
Grilliertes Tournedos mit Pinot-Noir Sauce Kartoffelgratin	4. _____
Geschmorter Fenchel Tomate provenzalischer Art ***	5. _____
Birne im Rotwein pochiert mit Zimtmousse	6. _____

max.

3

eff.

.....

3.11 Fachbegriffe

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Begriffe / Produkte:	Erklärungen:
Ben cuit/well done	
Arrosieren	
Tournieren	
Pata Negra	
Ziselieren	
Karkassen	

max.
3

eff.

.....

3.12 Nahtstellen

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Ursache:	Lösungsansatz:
1) _____	_____

2) _____	_____

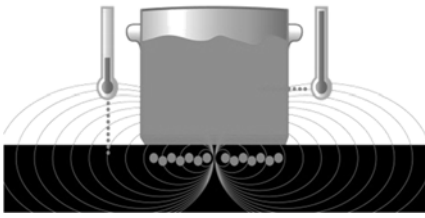
max.
2

eff.

.....

3.13 Energie

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.



Grafik zur Funktionsweise der Induktion

Erklärung:

max.

1

eff.

.....

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

Vorteile:	Nachteile:

max.

2

eff.

.....

3.14 Hygienesituationen

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Lenkungspunkt 1: _____

Lenkungspunkt 2: _____

Lenkungspunkt 3: _____

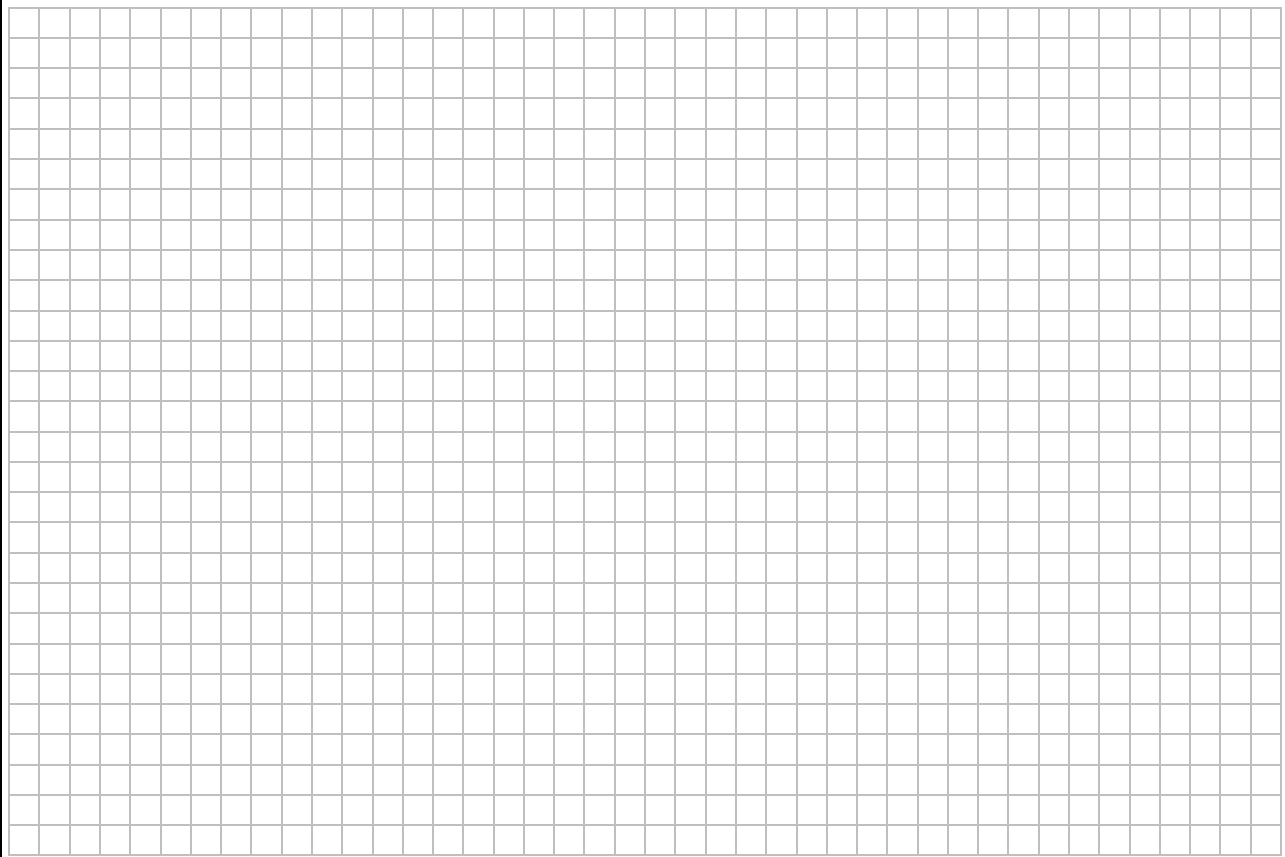
max.

3

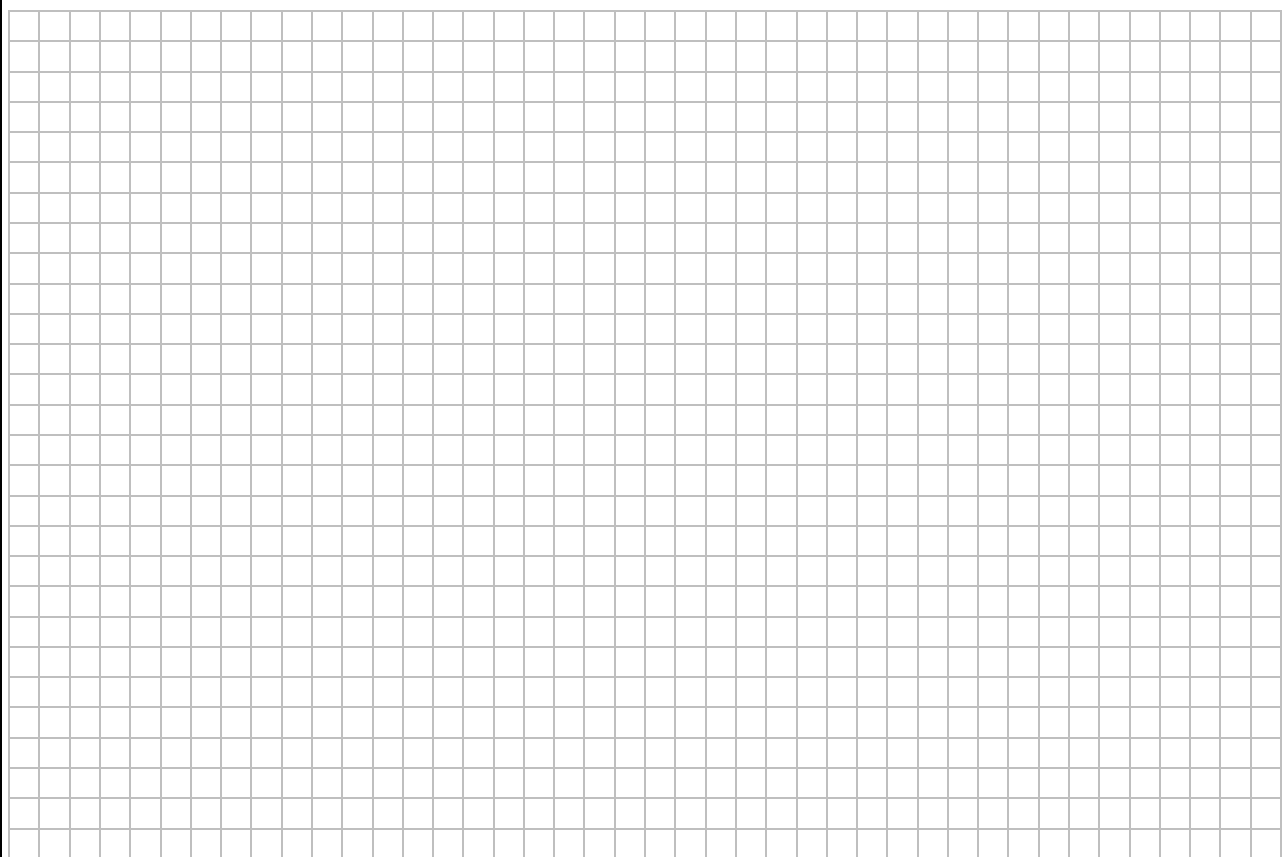
eff.

.....

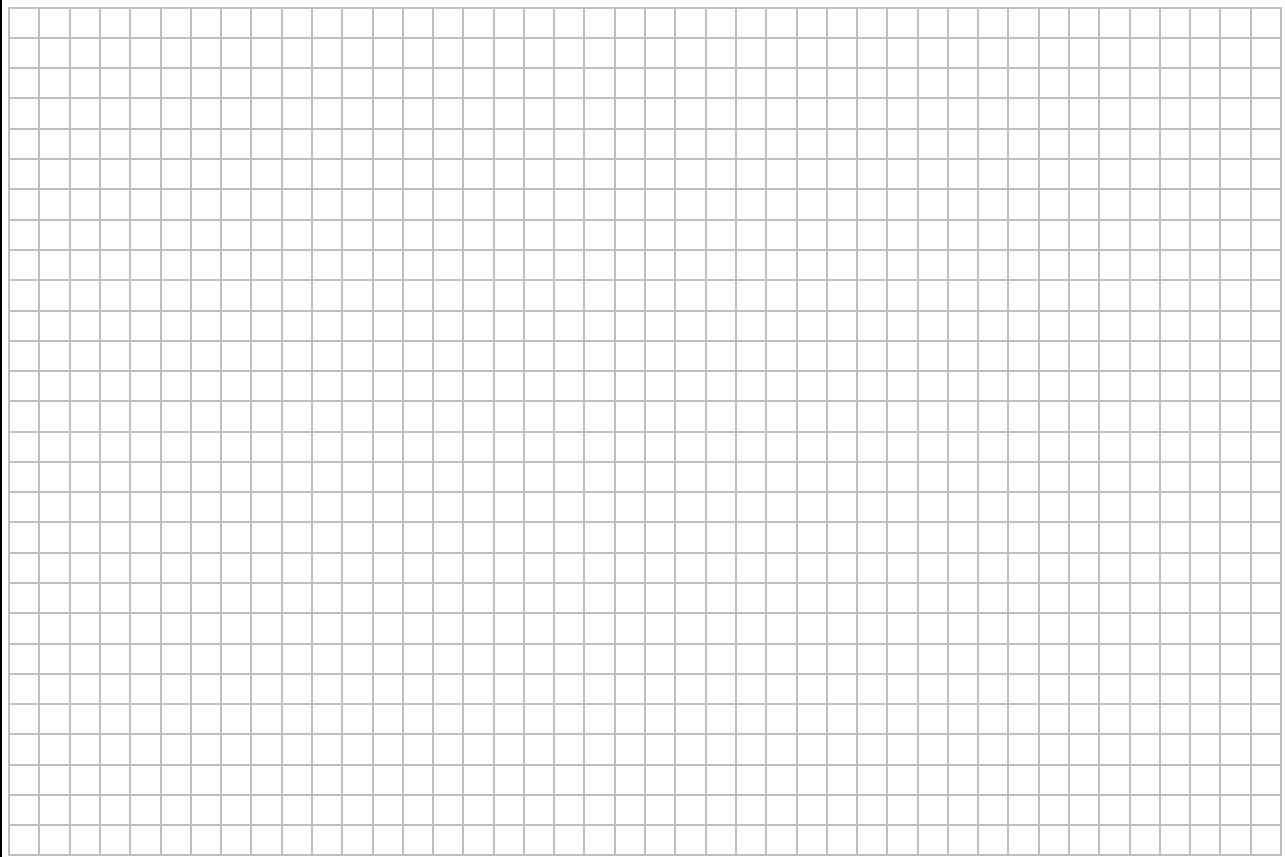
Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:

