

Für das Einlesen von Aufgabenteil 1 stehen dem Kandidaten / der Kandidatin 5 Minuten zur Verfügung.

Innerhalb von Teil 1 sind aus dem Bildungsplan Köchin EFZ/Koch EFZ 2010 zu folgenden **Richtzielen** Aufgaben erstellt:

- **1.1** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln)
- **1.2** Tierische Lebensmittel (Fische / Geflügel)
- **1.3** Lebensmittel tierischen Ursprungs (Eier)
- **1.4** Kräuter, Gewürze, Würzmittel
- **1.5** Ernährung
- **1.6** Garprozesse
- **1.7** Anrichten und Präsentieren
- **2.1** Organisation
- **2.3** Allgemeine betriebliche Prozesse
- **3.2** Berechnungen
- **4.1** Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- **5.1** Persönliche und betriebliche Hygiene
- **5.3** Werterhaltung

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
1.1	<p><u>Gruppierung / Herkunft</u></p> <p><i>Die Kartoffel ist ein vielseitiges und sehr geschätztes Nahrungsmittel.</i></p> <p>Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussage richtig und welche falsch ist.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.2	<p><u>Qualitätsmerkmale</u></p> <p><i>Der Gemüsehändler liefert Ihnen Kartoffeln in den Betrieb.</i></p> <p>a) Formulieren Sie zwei Aussagen zur gelieferten Qualität der Kartoffeln.</p> <p>b) Entscheiden Sie über das weitere Vorgehen, was mit den Kartoffeln geschehen soll und begründen Sie dieses.</p>	5'	4	P 1 x 3
1.3	<p><u>Qualitätsmerkmale</u></p> <p><i>Sie überprüfen frische Fische auf deren Qualität.</i></p> <p>Definieren Sie vier Qualitätsmerkmale und beschreiben Sie die dazugehörigen Kriterien.</p>	4'	4	P 1 x 3
1.4	<p><u>Ablauforganisation</u></p> <p><i>Damit die Ablauforganisation zielorientiert und effizient funktioniert, müssen die entsprechenden Anforderungen dazu optimiert werden.</i></p> <p>Ordnen Sie die Schritte 1 bis 4 so ein, dass eine Optimierung sichergestellt ist.</p>	2'	2	P 2 x 1

Sperrfrist:

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

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
1.5	<p><u>Vorbereiten</u></p> <p><i>Ganze Fische werden vor ihrer Zubereitung, je nach Gericht, unterschiedlichen Vorbereitungsarbeiten unterzogen.</i></p> <p>Leiten Sie ab, welche notwendigen Vorbereitungen und weiteren Tätigkeiten für die Fischgerichte angewendet werden (siehe Beispiel).</p>	5'	6	P 1 x 3
1.6	<p><u>Berechnungen</u></p> <p><i>Der Garde-manger filetiert 4,000 kg Wolfsbarsch. Der Einkaufspreis beträgt CHF 18.50/kg. Der Filetierverlust macht 55% aus.</i></p> <p>Berechnen Sie die Warenkosten für eine Portion Wolfsbarschfilet von 0,140 kg.</p>	5'	4	P 3 x 1
1.7	<p><u>Berechnungen</u></p> <p><i>Sie stellen Tatarensauce her, dabei benötigen Sie für einen Liter fertige Tatarensauce 0,190 kg gekochte, geschälte und gehackte Eier.</i></p> <p><i>Verlust durch das Schälen der gekochten Eier 9%. Verlust durch das Hacken der geschälten Eier 4%.</i></p> <p>Berechnen Sie, wie viel Kilogramm gekochte Eier Sie für 3,500 Liter fertige Tatarensauce benötigen.</p>	7'	5	P 3 x 1
1.8	<p><u>Abfallentsorgung</u></p> <p><i>Im Zusammenhang mit der Thematik Abfallbewirtschaftung kommen Sie zwangsläufig mit den Punkten der Abfallreduzierung in Kontakt.</i></p> <p>Beschreiben Sie zwei konkrete Beispiele, wie Sie diese sinnvoll umsetzen. Wählen Sie dazu zwei Massnahmen im Lösungsteil aus.</p>	3'	2	P 2 x 1
1.9	<p><u>Vorbeugung</u></p> <p><i>Im Umgang mit Reinigungsmitteln ist es unabdingbar, dass die Mitarbeitenden geschult werden. Besonders schlimm sind Unfälle mit Verätzungen oder Vergiftungen.</i></p> <p>Beschreiben Sie zwei Massnahmen, welche helfen solche Unfälle zu vermeiden.</p>	2'	2	P 2 x 1
1.10	<p><u>Massnahmen</u></p> <p><i>Die Gesundheit des Gastes und der Mitarbeitenden darf nicht durch mangelhafte persönliche Hygiene gefährdet werden.</i></p> <p>Bestimmen Sie drei Grundsätze, welche sicherstellen, dass die persönliche Hygiene nach betrieblichen Grundsätzen korrekt umgesetzt wird.</p>	2'	3	P 2 x 1
1.11	<p><u>Reinigung</u></p> <p><i>Beim Einsatz von Reinigungsmitteln ist bei der Dosierung aus mehreren Gründen immer die Anweisung der Hersteller zu beachten.</i></p> <p>Zeigen Sie an drei Beispielen auf, mit welchen Folgen bei einer Fehldosierung von Reinigungsmitteln zu rechnen ist.</p>	3'	3	P 2 x 1

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
1.12	<p><u>Kräuter und Gewürze, Würzmittel</u></p> <p><i>Zum Aufbewahren von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln sind Lagerorte bekannt.</i></p> <p>a) Bestimmen Sie die drei Lagerräume und definieren Sie die korrekte Temperatur dazu.</p> <p>b) Ordnen Sie mittels einer Linie die aufgeführten Produkte in den korrekten Lagerraum ein.</p>	3'	6	P 1 x 3
1.13	<p><u>Ernährungsgrundsätze</u></p> <p><i>Eine gesunde Ernährung ist die Grundlage für das Wohlbefinden der Menschen.</i></p> <p>Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussage richtig und welche falsch ist.</p>	2'	4	P 1 x 3
1.14	<p><u>Energiebedarf</u></p> <p><i>Der Body-Mass-Index oder Körperindex ist ein Mass zur Beurteilung des Körpergewichtes und gibt somit eine Rückmeldung zum Energiebedarf.</i></p> <p>Formulieren Sie zwei Folgen, welche aus der Ausgangslage entstehen.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.15	<p><u>Stoffwechsel</u></p> <p><i>Der Stoffwechsel ist die Gesamtheit aller Abbau- und Aufbauvorgänge im menschlichen Körper.</i></p> <p>Kombinieren Sie mit den zur Auswahl stehenden Begriffen jeweils eine korrekte Antwort.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.16	<p><u>Vorbereitungstechniken</u></p> <p><i>Häufig wird in der Küche das Blanchieren von Kartoffeln dort eingesetzt, wo nicht das eigentliche Fertigen im Vordergrund steht, sondern das Vorbereiten auf die nächsten Schritte innerhalb der Zubereitung eines Gerichtes.</i></p> <p>Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussage richtig und welche falsch ist.</p>	2'	2	P 1 x 3
1.17	<p><u>Kombinationen</u></p> <p><i>Vom Küchenchef übernehmen Sie bei der Menü-Besprechung den Auftrag, „Pochierte, gratinierte Eier auf Blattspinat“ zuzubereiten.</i></p> <p>Ordnen Sie die Ziffern 3 bis 8 so ein, dass die Arbeitsschritte in der korrekten Reihenfolge der Zubereitung ablaufen.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.18	<p><u>Bedeutung und Wirkung</u></p> <p><i>Attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren der Gerichte ist heute von grosser Wichtigkeit.</i></p> <p>Leiten Sie diese Wichtigkeit anhand der Abbildung mit zwei unterschiedlichen Beispielen ab.</p>	3'	2	P 1 x 3
Richtzeit Total:			60'	