

Für das Einlesen von Aufgabenteil 2 stehen dem Kandidaten / der Kandidatin 5 Minuten zur Verfügung.

Innerhalb von Teil 2 sind aus dem Bildungsplan Köchin EFZ/Koch EFZ 2010 zu folgenden **Richtzielen** Aufgaben erstellt:

- **1.1** Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)
- **1.3** Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch, Käse, Milchprodukte)
- **1.4** Speisefette und Öle, Teigwaren
- **1.6** Garprozesse
- **1.7** Anrichten und Präsentieren
- **2.2** Persönliche Arbeitsprozesse
- **3.1** Branche und Gäste
- **3.2** Berechnungen
- **4.2** Umweltschutz

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
2.1	<p><u>Herkunft / Gruppierung</u></p> <p><i>Eine Käseplatte / ein Käseteller passt zu vielen Gelegenheiten.</i></p> <p>Ordnen Sie die aufgeführten Käse zu.</p>	4'	6	P 1 x 3
2.2	<p><u>Warenannahme und Lagerung</u></p> <p><i>Ein besonderes Augenmerk bei der Warenannahme gilt den Zucht- und Waldpilzen.</i></p> <p>a) Bestimmen Sie zwei handelsübliche Pilzsorten. b) Zeigen Sie je einen kritischen Kontrollpunkt auf. c) Erläutern Sie je eine geeignete Massnahme.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.3	<p><u>Vorbereiten</u></p> <p><i>Damit aus den eingekauften Pilzen ein gesundheitlich unbedenkliches Lebensmittel wird, müssen diese korrekt verarbeitet werden.</i></p> <p>Beschreiben Sie die aufgeführten Stichworte nach dem Motto „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“.</p>	2'	2	P 1 x 3
2.4	<p><u>Weitere Lebensmittel / Speisefette und Öle</u></p> <p><i>Fette und Öle sind vielseitig einsetzbar.</i></p> <p>Zeigen Sie den Einsatz von den aufgeführten Speisefetten und Ölen auf, indem Sie diese produktgerecht in die Tabelle eintragen.</p>	3'	4	P 1 x 3

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

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
2.5	<p><u>Berechnungen</u></p> <p><i>Im Angebot steht ein Olivenöl mit unterschiedlicher Füllmenge. Die Flasche mit 50 ml wird zu einem Preis von CHF 3.20 angeboten. Die Flasche mit 180 ml wird zu einem Preis von CHF 49.00/Liter angeboten.</i></p> <p>Berechnen Sie den Preisunterschied der beiden Angebote für einen Liter.</p>	3'	3	P 3 x 1
2.6	<p><u>Weitere Lebensmittel / Teigwaren</u></p> <p><i>Das Fertiggericht „Tortellini con ricotta“ setzt sich aus den nachstehenden Zutaten zusammen.</i></p> <p>Übertragen Sie die Ziffern der Zutaten zur passenden Beschreibung.</p>	3'	4	P 1 x 3
2.7	<p><u>Berechnungen</u></p> <p><i>Bis anhin wurden alle Teigwarengerichte für das italienische Restaurant selbst produziert. Nun überlegt sich der Küchenchef, anstelle von Eigenproduktion teilweise auf Convenience Produkte zurückzugreifen. Aufgrund des unterschiedlichen Convenience-Anteils kommen bei verschiedenen Gerichten spezifische Faktoren zur Anwendung.</i></p> <p>1. „Tortellini con ricotta“ Convenience Produkt: Faktor 2,500 Basisverkaufspreis CHF 15.00</p> <p>2. „Tortellini con ricotta“ Eigenproduktion: Faktor 4,000 Basisverkaufspreis CHF 24.00</p> <p>a) Erklären Sie den Zusammenhang zwischen Convenienceanteil und Arbeitsaufwand.</p> <p>b) Berechnen Sie die Warenkosten für beide Varianten.</p> <p>c) Begründen Sie, weshalb ein höherer Faktor gerechtfertigt ist.</p>	6'	4	P 3 x 1
2.8	<p><u>Garprozesse</u></p> <p><i>Lebensmittel setzen sich meistens aus unterschiedlichen Makro- und Mikronährstoffen zusammen.</i></p> <p>a) Bestimmen Sie aus der Zutatenliste das Lebensmittel, welches die Bindung im Gericht verursacht.</p> <p>b) Wählen Sie eine der aufgeführten Varianten aus und bestimmen Sie den idealen Temperaturbereich und die Garzeit.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.9	<p><u>Zeitmanagement</u></p> <p><i>Der Lernende hat für das Probekochen für vier Personen einen Arbeitsplan erstellt. Sämtliche Vorbereitungsarbeiten sind erledigt. Die Schickzeiten sind verbindlich.</i></p> <p>Zeigen Sie eine sinnvolle Reihenfolge der Tätigkeiten auf.</p>	2'	3	P 2 x 1

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
2.10	<p><u>Branche und Gäste</u></p> <p><i>Leitbild:</i> <i>„Wir motivieren die Mitarbeitenden, sich persönlich und beruflich weiter zu entwickeln und unterstützen sie dabei“.</i></p> <p>Bestimmen Sie zwei berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten für den Koch, mit einem gesetzlich anerkannten Abschluss.</p>	1'	1	P 2 x 1
2.11	<p><u>Umweltprobleme</u></p> <p><i>Nicht nur für die Fleisch-, sondern auch für die Milchproduktion wird den Kühen in der Schweiz importiertes Kraftfutter verfüttert. Vor allem der Import von Soja aus südamerikanischen Ländern als Futtermittel steht daher in der Kritik.</i></p> <p>a) Zeigen Sie je eine mögliche soziale und ökologische Auswirkung des Anbaus von Soja auf die Umwelt auf.</p> <p>b) Leiten Sie aus dem oben aufgeführten Text eine geeignete Massnahme ab, die sich in einem Gastronomiebetrieb umsetzen lässt.</p>	2'	3	P 2 x 1
Richtzeit Total:			30'	