

Serie 2016.2F  
**Berufskennnisse**  
**Lösungsteil 2**

Qualifikationsverfahren  
**Köchin EFZ / Koch EFZ**

**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									
<b>Total*:</b>	<b>16'</b>	<b>22</b>		<b>Total*:</b>	<b>5'</b>	<b>7</b>		<b>Total*:</b>	<b>9'</b>	<b>7</b>	

\* 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.											max.
Käsesorte	Tierart			Härtegrad				Schimmelpilz			6
	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											

2.2 Warenannahme und Lagerung			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max.
a) Pilzsorte	b) Kritische Kontrollpunkte	c) Massnahmen	3
<i>z.B. Zuchtchampignons</i>	<i>Pferdemist</i>	<i>Abgedeckt lagern</i>	
1.			.....
2.			

**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

max.  
**4**

eff.

.....

Tierische Fettstoffe	Flüssige Fettstoffe	Pflanzliche Fettstoffe	Fettstoffe für die kalte Küche



## 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.

.....



**Aufgabe:**

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares, intended for solving a task. The grid is empty and occupies most of the page area below the header.

**Aufgabe:**

A second large grid of graph paper, identical in size to the first one, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares. It is also empty and occupies the same relative area as the first grid.