

Für das Einlesen von Aufgabenteil 4 stehen dem Kandidaten / der Kandidatin 5 Minuten zur Verfügung.

Innerhalb von Teil 4 sind aus dem Bildungsplan Köchin EFZ/Koch EFZ 2010 zu folgenden **Richtzielen** Aufgaben erstellt:

- **1.1** Pflanzliche Lebensmittel  
(Obst / Obsterzeugnisse, Hülsenfrüchte)
- **1.2** Tierische Lebensmittel  
(Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Wild)
- **1.4** Kakao und Schokolade
- **1.6** Garprozesse
- **3.2** Berechnungen
- **5.2** Hygienekonzept

<b>Aufgaben:</b>		RZ	Pkt.	Pos.
4.1	<b><u>Gruppierung / Herkunft</u></b> <i>Wildgerichte gewinnen immer mehr an Bedeutung auf der Speisekarte.</i> a) Definieren Sie die allgemeine Bezeichnung „Wild“. b) Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welches Tier zu welcher Gruppe gehört.	2'	5	P 1 x 3
4.2	<b><u>Berechnungen</u></b> <i>Für den Tagesteller müssen die Preise berechnet werden. Auf den nachstehenden Rezepten für 10 Personen sind teilweise Netto- und Bruttomengen angegeben.</i> Berechnen Sie die benötigten Mengen und die Warenkosten für 10 Personen.	6'	5	P 3 x 1
4.3	<b><u>Weitere Lebensmittel / Produkte</u></b> <i>Der Weltmarkt kennt viele Kakaosorten, die sich etabliert haben.</i> a) Bestimmen Sie je Kontinent zwei Länder, aus denen die Schweiz Kakao importiert. b) Ordnen Sie die aufgeführten Produkte der richtigen Kategorie zu.	3'	6	P 1 x 3
4.4	<b><u>Warenannahme und Lagerung</u></b> <i>Die Lagerkriterien sind immer von der jeweiligen Obstart abhängig.</i> Legen Sie bei den aufgeführten Obstarten jeweils zwei der wichtigsten Lagergrundsätze dar.	3'	3	P 1 x 3

**Sperrfrist:**

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

<b>Aufgaben:</b>		RZ	Pkt.	Pos.
4.5	<p><b><u>Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien</u></b></p> <p><i>Krusten-, Schalen- und Weichtiere können mit diversen Garmethoden zubereitet werden.</i></p> <p>a) Beschriften Sie die abgebildeten Kochapparate und das Kochgeschirr. b) Legen Sie die gesuchte Trockenhitze-technik mit Hilfe der Abbildungen fest.</p> <p><i>Der Berufsbildner möchte von Ihnen wissen, nach welchem Prinzip der Wärmeübertragung die abgebildeten Kochapparate und das Kochgeschirr funktionieren.</i></p> <p>c) Bestimmen Sie die Wärmeart.</p>	3'	5	P 1 x 3
4.6	<p><b><u>Garprozesse</u></b></p> <p><i>Um die Garmethode Sieden von Hülsenfrüchten zu verinnerlichen, bereiten Sie das Rezept „Pikante Kichererbsen“ zu.</i></p> <p>a) Ergänzen Sie mit fortlaufenden Zahlen die einzelnen Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung in der richtigen Reihenfolge.</p> <p><i>Suppen aus Hülsenfrüchten sind sättigende Suppen mit hohem ernährungsphysiologischem Wert.</i></p> <p>b) Beschreiben Sie zwei wesentliche Unterschiede zwischen einer Hülsenfrüchtesuppe und einer Hülsenfrüchtepüreesuppe.</p>	4'	6	P 1 x 3
4.7	<p><b><u>Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen</u></b></p> <p><i>Je nach Wahl der Garmethode können bei Krustentiergerichten unterschiedliche Garziele erreicht werden (z.B. glasig, weich, knusperig, etc.).</i></p> <p>Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussage richtig und welche falsch ist.</p>	3'	4	P 1 x 3
4.8	<p><b><u>Hygienekonzept</u></b></p> <p><i>Kühlräume sind mit verschiedenen Mess- und Reglergeräten ausgestattet. Diese erleichtern uns das Ausfüllen der Kontrollblätter.</i></p> <p>a) Ordnen Sie den Geräten mit dem passenden Buchstaben die richtige Funktion zu.</p> <p><i>Lernende im Kochberuf haben die Aufgabe, die Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Kühlraumes täglich zu kontrollieren. Auf dem installierten Messgerät finden Sie die abgebildeten Werte.</i></p> <p>b) Umschreiben Sie das korrekte Verhalten/Vorgehen, wenn bei der täglichen Kontrolle diese abgebildeten Werte angetroffen werden.</p>	4'	3	P 2 x 1
4.9	<p><b><u>Berechnungen</u></b></p> <p><i>Der Betriebsinhaber macht periodisch Kontrollgänge in der Küche und schaltet den Salamander aus, dreht laufende Wasserhähnen zu und löscht Lichter.</i></p> <p>Definieren Sie, welche Kosten er senken will.</p>	2'	1	P 3 x 1
<b>Richtzeit Total:</b>			<b>30'</b>	