

Berufsprüfung für Chefkoch/-köchin 2019

Praktische Prüfung: Kochen inkl. AVOR

Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Prüfungsort	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Eichstrasse 20, Postfach 362, 6353 Weggis Telefon 041 392 77 77
Kontakt am Prüfungstag	Telefon 041 392 77 16 (ab 07.00 Uhr)

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Dauer
Kochen inkl. AVOR	Praktisch	480 Min.

Die Kandidatinnen und Kandidaten müssen sich vor Beginn der Prüfung mit einem amtlichen Dokument mit Foto ausweisen (Identitätskarte, Pass, Führerausweis).

Falls aus Gründen der Lesbarkeit nur die männliche oder weibliche Schreibweise verwendet wird, bezieht sie sich jeweils auf beide Geschlechter.

Aufgabenteil A: Gerichte 1 - 3

Aufgabenteil A – Warenkorb – Businesslunch in drei Gängen			
	Wenn über Mittag Geschäftsleute in einem Restaurant essen, haben sie meist wenig Zeit. Die Speisen sollen leicht, frisch und aufeinander abgestimmt sein. Eine gute Möglichkeit für die Küchenbrigade, ihre Kreativität und Leistungsfähigkeit zu präsentieren.	Bewertungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> • Vorgaben eingehalten • korrekte Zubereitung • Aufwendigkeit der einzelnen Gerichte • etc. 	Weitere Hinweise: Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage – Kapitel Verkauf

	Vorgaben und Produktauswahl	Erklärungen	Hinweise
1	Businesslunch in drei Gängen neuzeitliche Suppe		
	<p>Sie bereiten eine traditionelle Suppe mit einer oder mehreren Ein- und/oder Beilage zu und präsentieren diese neuzeitlich.</p> <p>Gerne dürfen Sie auch die Einlage/Beilage im Teller anrichten und die Suppe separat servieren.</p> <p>Menge Für 2 Personen (es darf maximum 1.5 Liter Suppe hergestellt werden. Die restliche Suppe korrekt abkühlen, zwischenlagern und gemäss Anweisung retournieren).</p> <p>Anrichteart Die Suppe ist im Teller oder in der Tasse anzurichten. Suppe darf separat an den Tisch gebracht werden.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr von der Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Den Grundfond, die Grundzutaten (wie z.B. Klärfleisch) und Zutaten für die Ein- und Beilagen entnehmen Sie dem Warenkorb.</p> <p>Alle Lebensmittel, welche verwendet werden müssen, sind gekennzeichnet.</p> <p>Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Mögliche Aufgabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kraftbrühe mit Einlage • Fleischcremesuppe mit Einlage • Hülsenfrüchtesuppe mit Einlage • Getreidesuppe mit Einlage 	<p>Sie geben nach Ihrer Planung ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung (inkl. Gartechniken, Zutaten und Anrichtehinweisen, etc.) für das ganze Gericht ab.</p> <p>Beurteilungskriterien bei der Herstellung der Suppe gemäss Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage Suppen ab Seite 237</p> <p>Pauli Rezeptbuch 4. Auflage ab Seite 78</p>

	Vorgaben und Produkteauswahl	Erklärungen	Hinweise
2	Businesslunch in drei Gängen warme, vegetarische Vorspeise (ovo-lacto vegetabil)		
	<p>Ein vegetarisches Gericht ist heute beliebter denn je. Sie präsentieren ein gesundes, kreatives und der heutigen Zeit angepasstes Gericht.</p> <p>Die zu verwendenden Zutaten entnehmen Sie dem Warenkorb.</p> <p>Besondere Beachtung schenken Sie den Proteinen. Die biologische Wertigkeit ist Ihnen geläufig und Sie setzen die positiven Kombinationsmöglichkeiten gekonnt und raffiniert ein.</p> <p>Menge Für 2 Personen.</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Teller anzurichten.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr von der Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Alle Lebensmittel, welche verwendet werden müssen, sind gekennzeichnet.</p> <p>Die Aufwändigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p>	<p>Sie geben nach Ihrer Planung ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung (inkl. Gartechiken, Zutaten und Anrichtehinweisen, etc.) für das ganze Gericht ab.</p> <p>Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage Seite 104ff / Seite 124</p>

	Vorgaben und Produkteauswahl	Erklärungen	Hinweise
3	Businesslunch in drei Gängen Aus See und Meer...		
	<p>Aus einem ganzen Fisch und weiteren Lebensmitteln stellen Sie als Hauptgang des Businesslunches ein Fischgericht mit Beilagen her.</p> <p>Der Fisch ist ganz (evtl. noch nicht ausgenommen) und die Haupt-Gartechnik ist vorgegeben.</p> <p>Die Zutaten für die Stärkebeilage, die Gemüsebeilage und die Garnituren entnehmen Sie dem Warenkorb.</p> <p>Menge Für 2 Personen.</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Teller anzurichten.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr von der Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Alle Lebensmittel, welche verwendet werden müssen, sind gekennzeichnet.</p> <p>Die Aufwändigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p>	<p>Sie geben nach Ihrer Planung ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung (inkl. Gartechniken, Zutaten und Anrichtehinweisen, etc.) für das ganze Gericht ab.</p>

	Erklärung	Hinweise
Beschriftung der Gerichte auf dem Präsentationstisch.		
<p>Die Kandidaten erstellen eine Menükarte. Diese wird auf dem Präsentationstisch aufgestellt.</p> <p>Die Menükarte ist in der Grösse A4 zu erstellen.</p>	<p>Bewertungskriterien: Folgende Punkte sind ge- oder beschrieben: Menütitel, Bezeichnung der einzelnen Gerichte, Ort und Datum, Name der Kandidatin und die gesetzlich vorgeschriebene Deklarationen wie z.B. Herkunft und Allergene, etc.</p>	<p>Es werden keine zusätzlichen Dekorelemente verlangt und auch nicht bewertet.</p> <p>Steller in den Grössen A4 stehen Ihnen zur Verfügung.</p>
Vorbereitungsarbeiten / Skills		
<p>Rund- oder Plattfisch filetieren, Geflügel zerlegen, Fleisch dressieren und binden sowie Gemüseschnittarten, sind Fertigkeiten unseres Berufes. Es gibt noch viele mehr. In jedem Durchgang sind vier Fertigkeiten bezeichnet, diese sind durch den Kandidaten auszuführen .</p>	<p>Bewertungskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachgerechte Ausgeführtung • Arbeitssicherheit und Hygiene beachtet • entsprechende Routine und fachgerechte Qualität 	<p>Siehe Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage</p>
Aufgabenteil A: Lernender		
<p>Damit die Kandidaten sich besser organisieren können, darf zur Unterstützung ein Lernender mithelfen.</p> <p>Die Kandidatin gibt dem Lernenden die Aufträge im Voraus (bis 10:00 Uhr) in schriftlicher Form ab.</p> <p>Der Lernende ist zur Unterstützung von 10:00 bis 13:30 Uhr beim Kandidaten in der Küche.</p> <p>Sie wissen nicht, ob Ihr Lernender den Bedingungen entspricht: Melden Sie sich bis spätestens 4 Monate vor Ihrer Prüfung bei der Prüfungsleitung.</p>	<p>Bewertungskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Lernende wird instruiert (schriftlich) • er erledigt seinem Können und seinen Fertigkeiten angepasste Aufträge • er wird vom Kandidaten überwacht • Der Lernende erhält vom Kandidaten positive wie auch negative Rückmeldungen für die von ihm getätigten Arbeiten, wenn es angebracht oder nötig ist. Der Wortschatz und die Tonlage ist von Respekt geprägt. 	<p>Das Prüfungsprogramm wird somit mit folgenden Indikatoren ergänzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instruktion / Delegation • Vergabe von stufengerechten Arbeiten • Begleitung, Überwachung • Rückmeldungen <p>Lernende/r Koch / Köchin EFZ, ab dem 2. Lehrjahr, Höchstalter 21 Jahre, ohne absolvierte Grundbildung im Lebensmittelbereich.</p>

Aufgabenteil B: Gerichte 4 - 7

	Vorgaben und Produkteauswahl	Erklärungen	Hinweise
4	Kaltes Gericht:		
	<p>Sie bereiten ein kaltes Gericht aus Fisch, Krustentieren, Gemüse, Schlachtfleisch, Wild oder Geflügel zu.</p> <p>Dazu werden eine passende Sauce aus vorgegebenen Hauptzutaten, eine Garnitur (bestehend aus mindestens drei Komponenten) und ein Salat hergestellt. Die Lebensmittel für die Garnitur entnehmen Sie dem Warenkorb. Der Salat ist vorgegeben.</p> <p>Menge Für 4 Personen.</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Teller anzurichten. Salat und Sauce dürfen auch separat serviert werden.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr von der Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Pro Prüfungsdurchgang wird ein Gericht bestimmt. Es wird ein Rezept für das kalte Gericht und ein Rezept für den Salat abgegeben.</p> <p>Mögliche Gerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forellenmosaik mit frischem Basilikum • Gemüseterrine • Hausterrine im Lauchmantel • Pouletbrustrolle mit Ananasfächer • ... • Mexikanischer Salat • Kichererbsensalat mit Pfefferminz • Andalusischer Salat • ... 	<p>Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage Kalte Gerichte ab Seite 522</p> <p>Pauli Rezeptbuch 4. Auflage Kalte Vorgerichte ab Seite 153</p> <p>Es können auch Gerichte aus weiterer Literatur erwartet werden. zum Beispiel:</p> <p>Rezeptbuch Pauli 3. Auflage.</p>

	Vorgaben und Produkteauswahl	Erklärungen	Hinweise
5	Allerlei aus Schlachtfleisch, Schlachtnebenprodukten oder Mastgeflügel (from nose or beak to tail)		
	<p>Aus wirtschaftlichen und ethischen Gründen wird immer mehr darauf geachtet, alle Teile vom Tier zu verwenden.</p> <p>Kalbsleber, Ochsenschwanz, Schweinshaxe, Entenschenkel im weiteren Schlachtfleisch, Schlachtnebenprodukten oder Mastgeflügel sind Ausgangsprodukte für die Gerichte.</p> <p>Bei diesem Gericht sind kochhandwerkliche Fertigkeiten und Fähigkeiten wie Geflügel zerlegen oder Fleisch dressieren, schneiden und allenfalls binden gefragt.</p> <p>Begleitet werden die Fleisch- und Geflügelgerichte von einer Stärkebeilage sowie zwei verschiedenen Gemüsen. Die Stärkebeilage und Gemüse sind vorgegeben.</p> <p>Menge Für 2 Personen.</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Teller anzurichten.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr von der Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Pro Prüfungsdurchgang wird ein Gericht (bestehend aus Fleisch/Geflügel, Stärkebeilage und zwei verschiedenen Gemüsen) bestimmt.</p> <p>Für die vorgegebenen Gerichte wird ein Rezept oder ein Herstellungsbeschrieb abgegeben.</p> <p>Mögliche Gerichte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • glasierte Kalbsmilken in weissem Portwein mit Äpfeln und Eierschwämmen • geschmorter Ochsenschwanz • gefüllte Pouletschenkel • Kutteln in Weissweinsauce mit Kümmel • glasierte gefüllte Kalbsbrust mit Laugenbrötchenmasse • Kalbszunge mit Schnittlauchrahmsauce • ... • Griessnocken • Grünkernbratlinge • Dauphine-Kartoffeln • ... • geschmorter Lattich • frittierter Blumenkohl • Artischockenragout • ... 	<p>Basis Rezeptbuch Pauli 4. Auflage</p> <p>Fleisch- und Geflügelgerichte: ab Seite 324</p> <p>Stärkebeilagen: ab Seite 267</p> <p>Gemüsegerichte: ab Seite 238</p> <p>Es können auch Gerichte aus weiterer Literatur erwartet werden. zum Beispiel:</p> <p>Rezeptbuch Pauli 3. Auflage.</p>

	Vorgaben und Produktauswahl	Erklärungen	Hinweise
6	Süssspeisentrilogie		
	<p>Eine den heutigen Bedürfnissen der Gäste angepasste Süssspeisenkombination rundet ein jedes Menü ab. Sie stellen eine Süssspeise mit einer gebackenen, einer cremigen (z.B. eine Creme oder eine Mousse) und einer Frucht Komponente her. Eine der Komponenten wird gefroren, kalt und eine warm serviert. In der Spalte nebenan sehen Sie, welche Lebensmittel zur Verfügung stehen. Die Früchte entnehmen Sie am Prüfungstag dem Warenkorb.</p> <p>Dazu servieren Sie Konfekt (3 Stück pro Person). Es ist vorgegeben welches Konfekt Sie zubereiten. Sie erhalten am Morgen ein Rezept.</p> <p>Menge Für 4 Personen.</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Teller anzurichten. Es darf kein zusätzliches Geschirr verwendet werden. Die Sauce kann auch separat serviert werden.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr von der Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Für die Süssspeisenkombination stehen folgende Lebensmittel zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couverture, Maracaibo Crème 33% Rondo, extrahell, Milch, dünnflüssig, Grand Cru, Felchlin • Couverture, Rio Huimbi 62% Rondo, dunkel, dünnflüssig, Grand Cru, Felchlin • Couverture, Edelweiss 36% Rondo, weiss, dünnflüssig, Felchlin • Vollrahm, Milch, Butter, Quark, • Weissmehl, Gelatine, Agar Agar, • Kristallzucker, Puderzucker, Glukose, • Eier (frisch und past.), • Strudel-, Blätter- und Kuchenteig, • Joghurt, saurer Halbrahm, • Limette, Zitrone, • TK-Griottespüree, Oblacenska, TK-Pfirsichpüree, weiss, TK-Kalamansipüree, alle von Boiron • Haselnüsse, Mandeln, • Giandujamasse, Kakaopulver, Vanillestengel • diverse Spirituosen <p>Für die Spirituosen und die Früchte steht ein Warenkorb zur Verfügung.</p> <p>Die Aufwändigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p>	<p>Die drei Schokoladensorten stehen in Form von Drops und in temperierter Form zur Verfügung.</p> <p>Sie geben nach Ihrer Planung ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung (inkl. Gartechiken, Zutaten und Anrichtehinweisen, etc.) für das ganze Gericht ab.</p>

	Vorgaben und Produkteauswahl	Erklärungen	Hinweise
7	Spezialgericht – Schweinefleisch in Brasiliens Küche - Carne de porco na cozinha do Brasil		
	<p>Die Küche Brasiliens hat schon durch die Grösse des Landes verschiedene Ausrichtungen. Zudem gibt es verschiedene Einflüsse, Einwanderer aus Europa, Sklaven aus Afrika und die Ureinwohner. Setzen Sie sich mit dem Thema kulinarisch auseinander und kreieren Sie aus den traditionellen Zutaten ein der heutigen Zeit entsprechendes Restaurationsgericht.</p> <p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schweinehals (CH) ca. 1.5 - 1.7 kg - mit Knochen • Schwarze Bohnen getrocknet, roh • Maniok • Pimente do Reino • Cheiro Verde <p>Alle aufgeführten Zutaten müssen verarbeitet werden; weitere dürfen zugefügt werden.</p> <p>Aus dem Schweinehals stellen Sie zwei Komponente her und wenden dafür eine Feuchthitze- sowie eine Trockenhitze-technik an.</p> <p>Nur das Fleisch wird zur Verfügung gestellt!</p> <p>Der Kandidat bringt alle weiteren Lebensmittel mit. Diese sind roh, gewaschen und unverarbeitet (nicht gerüstet, nicht geschnitten).</p> <p>Menge Für 4 Personen.</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist als Plattengericht anzurichten. Das dafür benötigte Anrichtegereschirr muss von dem Kandidaten mitgebracht werden.</p>	<p>Portfolio</p> <p>Ein komplettes Portfolio mit Vor- und Schlusswort, der Beschreibung des Spezialgerichtes und mehrere dafür verwendete Lebensmittel, sämtlichen Rezepten, Fotos und einer kompletten Kostenaufstellung mit effektivem Verkaufspreis für 4 Personen, ist am Prüfungstag abzugeben. Das Portfolio bringen Sie am Prüfungstag in gedruckter und in elektronischer Form mit.</p> <p>Beschreiben Sie ausserdem, wie dieses Gericht in der Produktion in einem Betrieb integriert werden kann. Heben Sie die für Sie wichtigsten Punkte hervor.</p> <p>Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <div data-bbox="945 946 1671 1185" style="text-align: center;"> </div> <p>Schweinehals (CH) ca. 1.5 - 1.7 kg - mit Knochen Die Hälfte der Kandidaten erhält den hinteren, die andere Hälfte den vorderen Teil des Halses. Bezeichnung: vorderer Hals (mit 5-7 Halswirbel) hinterer Hals (mit 3-5 Rippenknochen)</p>	<p>Die Materialkosten des Portfolios dürfen 150.00 Franken nicht übersteigen. (Beleg/Rechnung dafür ist mitzubringen und auf Verlangen vorzuweisen).</p> <p>Bewertungskriterien Portfolio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vollständigkeit • korrekte Berechnung • stufengerechte Umsetzung • nachvollziehbare Umsetzung im Betrieb • adäquate Qualität

Indikatorenliste für die Gerichte 1, 2, 3, 6 und 7					
Gericht	Geringer Aufwand	Mittlerer Aufwand	Grosser Aufwand	Bemerkungen	
1	Businesslunch Suppe	Suppe mit einfacher Einlage wie z.B. Gemüseeinlage	Zwei Ein-/Beilagen, eine davon bestehend aus einer Masse oder eine gefüllte Einlage	Zusätzlich zu den zwei Ein-/Beila- gen nach dem Bewertungsraaster <i>mittlerer Aufwand</i> einen Knusperkomponenten	Kräuter (ganz, gehackt oder fein geschnitten) zählen nicht als Einlage, Garniture oder Komponente. Komplexe Komponenten mit einem hohen Anforderungslevel oder zusätzliche Gartechniken und Anwendungen können einem entsprechend höheren Aufwand zugeordnet werden.
2	Businesslunch Vorspeise	Gericht mit Protein-, Kohlenhydrat- und Gemüsekomponente	Eine zusätzliche Komponente oder eine hergestellte Garniture	Eine zusätzliche Komponente und eine hergestellte Garniture	
3	Businesslunch Hauptgang	Fisch gemäss Anforderung und Gemüsekomponente	Fisch- oder Gemüsekomponente mit einer Masse hergestellt oder gefüllt	Mit zwei Füllungen, Massen oder einer zusätzlichen Komponente	
6	Süssspeise	Die gestellten Anforderungen erfüllt	Einer der Komponenten ist gefüllt oder es wurde eine zusätzliche Masse hergestellt, oder eine zusätzliche Komponente	Eine der Komponenten ist gefüllt und es wurde eine zusätzliche Masse hergestellt	
7	Spezialgericht	Fleisch: Anforderung an zwei Gartechniken erfüllt (wenn bei einem Teil Feucht- und Trockenhitzetechnik ange- wendet wird, gilt es als entweder oder) Stärkebeilagen: einfache Beilage ohne Einlage, Masse, weitere Verarbeitung Gemüse: ein Gemüse (auch in einer Kombination) Weitere Komponenten: eine weitere, einfache Komponente	Fleisch: Zwei Gartechniken. Hals gefüllt oder weiter verarbeitet Stärkebeilagen: In Kombination mit einer Masse oder mit zwei Gartechniken hergestellt Gemüse: Gemüsekombination mit zwei Gartechniken aus mehreren Gemüsen Weitere Komponenten: Zwei weitere Komponenten oder eine Kombination	Zusätzlich zum mittleren Aufwand: Fleisch: Eine zweite Sauce Stärkebeilagen: Kombination der Möglichkeiten im mittleren Aufwand Gemüse: Kombination von mehr als zwei Gemüsen mit verschiedenen Gartechniken. Weitere Komponenten: eine weitere Komponente und/oder eine Kombination	

Arbeitsplan praktische Prüfung Chefkoch/-köchin 2019

Die Lebensmittel für das Spezialgericht können am Vorabend bis 21:00 Uhr oder am Prüfungstag ab 07:30 Uhr abgegeben werden (an Tagen ohne praktische Prüfungen von 19:00 bis 21:00 Uhr / die Tage ohne praktische Prüfungen entnehmen Sie bitte dem Prüfungsplan).

ab 07:30 Uhr	Bezug der Garderobe Deponieren der mitgebrachten Materialien
08:00 - 08:10 Uhr	Begrüssung Identitätskontrolle Infos zum Ablauf der Prüfung Beantwortung von Fragen
08:15 - 08:30 Uhr	Küchenbesichtigung
08:30 Uhr	Begrüssung der Lernenden
anschliessend - ca. 09:00 Uhr	Übernahme der Prüfungsaufgaben
anschliessend	Rezeptierung, Arbeitsplanung, Organisation (AVOR)
10:00 Uhr	Abgabe der kompletten persönlichen Arbeitsplanung
Arbeitsbeginn in der Küche	
10:00 Uhr	Warenbezug Mise en place Arbeiten, Produktion und Fertigung der Gerichte
Service / Schicken des Aufgabenteils A	
12:45 Uhr	Präsentation Businesslunch Suppe
12:55 Uhr	Präsentation Businesslunch vegetarisches Gericht
13:05 Uhr	Präsentation Businesslunch Fischgericht
bis 13:30 Uhr	Posten aufräumen und Reinigung des Arbeitsplatzes
13:30 Uhr	Verabschiedung der Lernenden, anschliessend Pause
14:30 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit
Service / Schicken des Aufgabenteils B	
18:30 Uhr	Präsentation Gerichte Aufgabenteil B
anschliessend	Komplette Postenreinigung
ca. 19:30 Uhr	Feedback und Verabschiedung

Berufsprüfung Chefköchin/-koch 2019

Aufgabenteil A

Serie: **MUSTER**

Gericht 1: Businesslunch neuzeitliche Suppe	<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>	2 Portionen auf Teller oder in der Tasse
Gericht 2: Businesslunch vegetarische Vorspeise (ovo-lakto vegetabil)		2 Portionen auf Teller
Gericht 3: Businesslunch Aus See und Meer...	<i>Zander* – Gartechnik: grillieren</i>	2 Portionen auf Teller

Aufgabenteil B

Gericht 4: Kaltes Gericht	<i>Rehfiletrollade* mit Pilzsalat</i> <i>Garniture: frei wählbar (Warenkorb)</i> <i>Sauce: Geschmacksrichtung Johannisbeeren</i>	4 Portionen auf Teller
Gericht 5: Allerlei aus Schlachtfleisch oder Geflügel	<i>Geflügelfrikassee* mit Estragon</i> <i>Rheintaler Ribelmaisschnitten</i> <i>geschmorter Lattich</i> <i>frittierter Blumenkohl</i>	2 Portionen auf Teller
Gericht 6: Süssspeise Friandises	<i>Süsse Trilogie:</i> <i>je eine warme, kalte und gefrorene Komponente</i> <i>mit einer Sauce und einer Früchtekomponente.</i> Spitzbuben	4 Portionen auf Teller 12 Stück Friandises separat
Gericht 7: Spezialgericht	<i>Schweinefleisch* in Brasiliens Küche</i>	4 Portionen auf eigener Platte

Kochhandwerkliche Tätigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ <i>Vorbereiten und filetieren von Zander</i> ⇒ <i>Herstellung einer Kalbfleischfarce</i> ⇒ <i>Vorbereiten und zerlegen des Poulet</i> ⇒ <i>Herstellung von Bierteig für den Blumenkohl</i> 	Vor diesen Tätigkeiten zeigen Sie mittels Karte, wenn Sie diese ausführen
--------------------------------------	---	---

Wichtig

Die Lebensmittel (Hauptzutaten* - Zander ganz, Rehrücken am Stück, Kalbsragout, Poulet ganz und Schweinehals mit Knochen) für die vorgegebenen Gerichte sind gemäss abgegebenem Rezept oder gemäss den Vorgaben für Sie breit gestellt.

MUSTER **Warenkorb** für die praktische Berufsprüfung Chefkoch/-köchin 2018

Aufgabenstellung
Siehe Programm 2019

Anrichteart:
gemäss Programm 2019

Zutaten Kategorien	Lebensmittel / Produkte		Weitere Infos	Zutaten Kategorien	Lebensmittel / Produkte		Weitere Infos
Gemüse / Salate	Datteltomaten		S		Weissmehl Typ 550		P
	Cherrytomaten		S		Fleur de sel		S
	Gioggia Rande		S		Pumpernickel		S
	Artischocke		S		Meaux-Körnersenf		S
	Purzle Haze Karotte		S		Mandeln gemahlen		S
	Schalotte		S		Mandeln gehobelt		S
	Frisée fein		S		Haselnüsse ganz		S
	Eichblatt rot		S		Kristallzucker		P
	Chiccorino rosso		S		Pfeffer adM		P
	Kräuter		S	Diverse	Salz		P
					Gelatine		S
Früchte	Apfel		S	Granny Smith	Agar Agar		S
	Birne		S	Gute Louise	Sulzpulver		S
	Limes		S				
	Aprikosen		S	getrocknet	Aromaten	div. Gemüse	S
	Feigen		S	getrocknet			nur als Aromaten zu verwenden
	Orangen		S				
				Fonds	Demi Glace		S
					Fischfond		S
					Gemüsefond hell		S
Kartoffeln	Typ A		S		Geflügelfond hell		S
	Typ B		S		Kalbsfond braun		S
	Typ C		S				
	violette		S		Olivenoel extra vergine		S
					Balsamicoessig h & d		S
	getrocknete Tomaten		S				
	schwarze Oliven o. Stein		S	Für die Süssspeise:	Couverture, Maracaibo Crème 33%		
	Paniermehl hell		S		Couverture, Rio Huimbi 62%		
	Essiggurken		S		Couverture, Edelweiss 36%		
					Vollrahm		P
	Parmesan gerieben		S		Milch		P
	Mascarpone		S		Butter		P
	Quark		S		Quark		S
	Vollrahm		P		Weissmehl		P
	Vollmilch		P		Gelatine		S
	Butter		P		Agar Agar		S
					Kristallzucker		P
	Eier		P	ganz, frisch	Puderzucker		P
					Glukose		S
					Eier		P/S
							frisch und past.
					Strudelteig		S
					Blätter- und Kuchenteig		S
					Joghurt		S
Klärfleisch	Mageres Kuhfleisch		S	Gehackt, grob (Nr.8)	saurer Halbrahm		S
Grundbrühe	Rindsbouillon		S	frisch	Limette		S
					Zitrone		S
	Kichererbsen		S		TK-Griottespüree		S
	Weizenkörner		S	ganz, eingeweicht	TK-Pfirsichpüree, weiss		S
					TK-Kalamansipüree		S
					Haselnüsse		S
Fisch & Krustentier	Zander ganz		S	ca. 300g	Mandeln		S
	Riesencrevetten		S	4 Stück	Gandujamasse		S
				ganz in der Schale	Kakaopulver		S
					diverse Spirituosen		S

P = Posten Mise en place (muss nicht bestellt werden, S = Selbstbedienung

Vorbehalt: falls Lebensmittel nicht verfügbar sind (Saison), können diese in Absprache mit dem Kandidaten ersetzt werden.