

Berufsprüfung für Chefköchin/Chefkoch 2020

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 • Aufwand der einzelnen Gerichte • etc. 	Weitere Hinweise: Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage – Kapitel Verkauf

	Vorgaben und Produktauswahl	Erklärungen	Hinweise
1	Businesslunch in drei Gängen kalte Vorspeise		
	<p>Sie bereiten eine kalte Vorspeise mit mehreren Komponenten zu und präsentieren diese neuzeitlich. Die Hauptkomponente muss kalt sein. Diese darf mit einer warmen Komponente ergänzt werden. Dies ist im Rezept oder in der Herstellungsbeschreibung zu deklarieren.</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>Die Grundzutaten und Lebensmittel für die Komponenten entnehmen Sie dem Warenkorb. Alle Lebensmittel, welche verwendet werden müssen, sind gekennzeichnet.</p> <p>Ein Teil der Vorspeise wird definiert sein. Zum Beispiel: die Hauptkomponente wird aus einer Geflügelfarce hergestellt.</p> <p>Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Mögliche Aufgabe: Kalte Vorspeise mit... ...Hauptkomponente kalte Mousse. ...Hauptkomponente ist aus einer Farce mit teils sautierten Bestandteilen hergestellt ...Hauptkomponente Aspik. Die Sulze stellen Sie frisch her.</p>	<p>Sie geben nach Ihrer Planung ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung (inkl. Gartechniken, Zutaten und Anrichtehinweisen, etc.) für das ganze Gericht ab.</p> <p>Pauli Rezeptbuch 4. Auflage ab Seite 78</p>

	Vorgaben und Produktauswahl	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>Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Ein ganzes Ei mit nur einer angewendeten Gartechnik (verlorenes Ei, Onsen Ei etc.) als Komponente ist nicht erlaubt.</p>	<p>Sie geben nach Ihrer Planung ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung (inkl. Gartechniken, 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 Anrichtegereschirr von der Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p>	<p>Alle Lebensmittel, welche verwendet werden müssen, sind gekennzeichnet.</p> <p>Der Aufwand 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 zwei Menükarten; welche als Business Lunch und als Abend-Menü benannt werden. Die Menükarten sind um 10:00 Uhr abzugeben und werden durch die Prüfungsleitung auf dem Präsentationstisch aufgestellt.</p> <p>Die Menükarten sind 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. 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 Ausführung • 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 Produktauswahl	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 <i>formation</i> 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 • etc. • Mexikanischer Salat • Kichererbsensalat mit Pfefferminz • Andalusischer Salat • etc. 	<p>Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage Kalte Gerichte ab Seite 522 Pauli Rezeptbuch 4. Auflage Kalte Vorgerichte ab Seite 153 Es können auch Gerichte aus weiterer Literatur erwartet werden. zum Beispiel: Rezeptbuch Pauli 3. Auflage.</p>

	Vorgaben und Produktauswahl	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, Ochsenchwanz, Schweinshaxe, Entenschenkel, weiteres Schlachtfleisch, Schlachtnebenprodukte 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. 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 Ochsenchwanz • gefüllte Pouletschenkel • Kutteln in Weissweinsauce mit Kümmel • glasierte gefüllte Kalbsbrust mit Laugenbrötchenmasse • Kalbszunge mit Schnittlauchrahmsauce • etc. • Griessnocken • Grünkernbratlinge • Dauphine-Kartoffeln • etc. • geschmorter Lattich • frittierter Blumenkohl • Artischockenragout • etc. 	<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 Fruchtkomponente her. Eine der Komponenten wird gefroren, eine kalt und eine warm serviert. Eine Sauce gehört zu dieser Süssspeise. In der Spalte nebenan sehen Sie, welche Lebensmittel zur Verfügung stehen. Die Früchte entnehmen Sie am Prüfungstag dem Warenkorb.</p> <p>Dazu servieren Sie ein 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>Der Aufwand 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 Produktauswahl	Erklärungen	Hinweise
7	Spezialgericht – Ente in Russlands Küche		
	<p>Ein riesiges Land mit einer langen Tradition. Viele verschiedene Einflüsse haben auch die Esskultur geprägt. 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"> • ganze Ente (ca. 1,8 kg Barbarie – Frankreich) mit Karkasse (Schlegel und Brust müssen verwendet werden) • Buchweizen • Randen • Weisskabis • Gurke • Meerrettich <p>Alle aufgeführten Zutaten müssen verarbeitet werden; weitere dürfen zugefügt werden. Aus der ganzen Ente stellen Sie zwei Komponente her und wenden dafür eine Feuchthitze- sowie eine Trockenhitze-technik an.</p> <p>Nur die Ente wird zur Verfügung gestellt! 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 Anrichteschiff muss von dem Kandidaten mitgebracht werden.</p>	<p>Portfolio Ein komplettes Portfolio mit Vor- und Schlusswort, Inhaltsverzeichnis, 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.</p> <p>Das Portfolio bringen Sie am Prüfungstag in gedruckter und in elektronischer Form mit. 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>Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</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 kalte Vorspeise	Hauptkomponente mit Nebenkomponeute und Sauce / Chutney	Zwei Nebenkomponeuten, zweite Sauce / Chutney	Zusätzlich zu den Kompoenten nach dem Bewertungsraster <i>mittlerer Aufwand</i> einen Knusperkompoenten oder eine Garnitur (Dreikompoenten)	Kräuter (ganz, gehackt oder fein geschnitten) zählen nicht als Einlage, Garnitur oder Kompoente. Komplexe Kompoenten mit einem hohen Anforderungslevel oder zusätzliche Gartechniken und Anwendungen können einem entsprechend höheren Aufwand zugeordnet werden.
2	Businesslunch warme Vorspeise	Gericht mit Protein-, Kohlenhydrat- und Gemüsekomponeute	Eine zusätzliche Kompoente oder eine hergestellte Garnitur	Eine zusätzliche Kompoente und eine hergestellte Garnitur	
3	Businesslunch Hauptgang	Fisch gemäss Anforderung und Gemüsekomponeute	Fisch- oder Gemüsekomponeute mit einer Masse hergestellt oder gefüllt	Mit zwei Füllungen, Massen oder einer zusätzlichen Kompoente	
6	Süssspeise	Die gestellten Anforderungen erfüllt	Einer der Kompoenten ist gefüllt oder es wurde eine zusätzliche Masse hergestellt, oder eine zusätzliche Kompoente	Eine der Kompoenten ist gefüllt und es wurde eine zusätzliche Masse hergestellt	
7	Spezialgericht	Geflügel: Anforderung an zwei Gartechniken erfüllt (wenn bei einem Teil Feucht- und Trockenhitzechnik angewendet wird, gilt es als entweder oder) Stärkebeilagen: einfache Beilage ohne Einlage, Masse, weitere Verarbeitung Gemüse: ein Gemüse (auch in einer Kombination) Weitere Kompoenten: eine weitere, einfache Kompoente	Geflügel: Zwei Gartechniken. Teil der Ente gefüllt oder weiter verarbeitet Stärkebeilagen: In Kombination mit einer Masse oder mit zwei Gartechniken hergestellt Gemüse: Gemüsekombination mit zwei Gartechniken aus mehreren Gemüsen Weitere Kompoenten: Zwei weitere Kompoenten oder eine Kombination	Zusätzlich zum mittleren Aufwand: Geflügel: Eine zweite Sauce Stärkebeilagen: Kombination der Möglichkeiten im mittleren Aufwand Gemüse: Kombination von mehr als zwei Gemüsen mit verschiedenen Gartechniken. Weitere Kompoenten: eine weitere Kompoente und/oder eine Kombination	

Arbeitsplan praktische Prüfung Chefköchin/Chefkoch 2020

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	
12:40 Uhr 12:50 Uhr 13:00 Uhr	Präsentation Businesslunch 1. Gang Präsentation Businesslunch 2. Gang Präsentation Businesslunch 3. Gang
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

Zu spät schicken gibt Abzüge. 0 – 4 Minuten 1 Abzug, 5 – 9 Minuten 2 Abzüge, 10 – 14 Minuten 4 Abzüge, ab 15 Minuten wird das Gericht bei den Punkten Präsentation und Degustation als «nicht geschickt» bewertet und nur die bis da gemachte Arbeit in der Hygiene, Zubereitung etc. bewertet.

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2020

Aufgabenteil A

Serie: **Muster**

Gericht 1: Businesslunch kalte Vorspeise	Hauptkomponente ist aus einer Farce mit teilsautierten Bestandteilen hergestellt	2 Portionen auf Teller anzurichten
Gericht 2: Businesslunch Ovo lakto vegetarisch	Warme, vegetarische Vorspeise	2 Portionen auf Teller anzurichten
Gericht 3: Businesslunch Aus See und Meer...	Fischgericht mit Beilage und Gemüse Haupt-Gartechnik: pochieren	2 Portionen auf Teller anzurichten

Aufgabenteil B

Gericht 4: Kaltes Gericht	Pouletbrustrolle mit Ananasfächer Andalusischer Salat Sauce: Basilikum	4 Portionen auf Teller anzurichten
Gericht 5: Allerlei aus Schlacht...	Lamtblankett mit Kräutern und Tomaten Griessnocken Frittierter Blumenkohl Artischockenragout	2 Portionen auf Teller anzurichten
Gericht 6: Süssspeisentrilogie Kleingebäck	Süssspeisentrilogie Kleingebäck nach Rezept	4 Portionen auf Teller anzurichten
Gericht 7: Spezialgericht	Ente in Russlands Küche	4 Portionen auf eigener Platte anzurichten

Skills / Vorbereitungsarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung Farce für Gericht 1 • Saibling filetieren • Ente zerlegen • Artischocke herrichten
---------------------------------------	---

Herkunft Fleisch & Fisch
Kalb, Schwein, Poulet, Lamm = Schweiz
Ente = Ungarn
Miesmuscheln = Mittelmeer
Saibling = Schweiz

Die Lebensmittel (Hauptzutaten* 1 Saibling ganz, Pouletbrust ganz, Lammschulter, Ente ganz) für die vorgegebenen Gerichte sind gemäss Rezept oder Vorgabe für Sie breit gestellt.

Zu den Gerichten 1, 2, 3, 6 und 7: Der Aufwand der Gerichte wird anhand der Indikatorenliste bewertet. Sie geben um 10:00 Uhr ein Rezept oder eine Herstellungsbeschreibung ab.

Alle Unterlagen sind am Ende der Prüfung abzugeben.

MUSTER Warenkorb für die praktische Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2020

Aufgabenstellung

Serie: Muster

Details siehe Programm 2020

Anrichteart:

gemäss Programm 2020

Zutaten Kategorien	Lebensmittel / Produkte		Weitere Infos
Gericht Nr. 1 – 3 Business Lunch kalte, warme Vorspeise und Fischgericht Garnituren für die Gerichte Nr. 4 und 5			
Gemüse / Salate	Bodenkohlrabi	S	
	Lauch	S	
	Pastinake	S	
	Rande	S	
	Rotkabis	S	
	Stachys	S	
Früchte	Baumnuß	S	
	Grapefruit	S	rosa
	Mango	S	
	Orangen	S	blond
	Aprikosen	S	getrocknet
	Pflaumen	S	getrocknet
Milchprodukte	Saurer Halbrahm	S	
	Joghurt	S	
	Mascarpone	S	
	Quark	S	
	Fribourger Vacherin	S	
Hülsenfrüchte	Cannellinibohnen	S	
	Linsen Beluga	S	
Getreide	Rollgerste	S	
	Haferflocken	S	
Kartoffeln	Kochtyp C	S	
	violette	S	
Fisch & Weichtiere	Saibling	B	ganz
	Miesmuscheln	S	max. 12 Stück
Schlachtfleisch	Schweinschals	S	max. 100g
	Kalbsragout	S	Schulter, max. 100g
Schlachtneben- produkte	Kalbsleber frisch	S	max. 80g
Weitere Produkte	Pistazienkerne	S	
	Sonnenblumenkerne	S	
Diverses	Lecithin / Gellan	S	

Zutaten Kategorien	Lebensmittel / Produkte		Weitere Infos
Gericht Nr. 6 – Süssspeise			
Couverturen	Maracaibo	S	Crème 33 % Rondo
	Rio Huimbi	S	62 % Rondo
Milchprodukte	Edelweiss	S	36 % Rondo, weiss
	Vollrahm	S	
	Milch	S	
	Butter	S	
	Quark	S	
	Joghurt	S	
	saurer Halbrahm	S	
	Weissmehl	S	Typ 550
	Gelatine	S	
	Agar Agar	S	
Fruchtpüree	Kristallzucker	S	
	Puderzucker	S	
	Glukose	S	
	Eier	S	frisch & past.
	Strudelteig	S	CF
	Blätterteig	S	CF
	Kuchenteig	S	CF
	Limette	S	
	Zitrone	S	
	Tk-Griottespüree	S	Oblacenska, Boiron
	Tk-Pfirsichpüree weiss	S	Boiron
	Tk-Kalamansipüree	S	Boiron
	Haselnüsse	S	ganz / gemahlen
	Mandeln	S	ganz, gemahlen
	Giandujamasse	S	
Kakaopulver	S		
Vanillestengel	S		
diverse Spirituosen	S		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel / Produkte		Weitere Infos
Grund Mise en place			
	Mehl Typ 550	P	
	Salz	P	
	Pfeffer aus der Mühle	P	schwarz
	Kräuteressig	P	
	Rapsoel	P	
	Olivenoel	P	
	Kochwein	P	rot
	Kochwein	P	weiss
	Tomatenpüree	P	Tube
	Kristallzucker	P	
	Puderzucker	P	
	Vollmilch	P	
	Ganze Eier	P	
	Kochbutter	P	
	Sulzpulver	S	
	Gelatine	S	
	Agrar-Agar	S	
Grundfonds	Demi Glace	S	Frisch
	Fischfond	S	CF
	Gemüsefond	S	CF
	Geflügelfond	S	CF
	Brauner Kalbsfond	S	Frisch
Diverse Gemüse:	Für Mirepiox etc.	S	Sind nur als Aromaten zu verwenden.

Gelb markierte Produkte müssen in einem der ersten drei Gerichte verwendet werden.

P = Posten Mise en place (muss nicht auf der Warenbestellliste aufgeführt werden, ist automatisch beim Arbeitsplatz)

S = Selbstbedienung **B** – pro Kandidat bereitgestellt

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