

Berufsprüfung für Chefköchin/Chefkoch 2024

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).

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im weiteren Dokument nur die weibliche Schreibweise verwendet. Sie bezieht sich jedoch jeweils auf beide Geschlechter.

Aufgabenteil A: Gerichte 1 bis 5

Aufgabenteil A			
	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
	<p>Sie kochen ein 5-Gänge-Menü, bestehend aus 4 Pflichtgerichten und Ihrem dokumentierten Spezialgericht. Für die Pflichtgerichte (Gerichte: 1 / 2 / 3 und 5) erhalten Sie am Prüfungstag die Rezepte und setzen diese um. Die Mengen sind dabei so zu kalkulieren, dass sie einem 5-Gänge-Menü entsprechen. Als Hauptgang (Gericht 4) servieren Sie Ihr dokumentiertes Spezialgericht. Die Menge des Spezialgerichtes muss jedoch nicht dem eines 5-Gänge-Menüs entsprechen. Weitere Informationen entnehmen Sie dem Aufgabenbeschrieb.</p>	<p>Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pauli Lehrbuch der Küche, 14. Auflage • Pauli Rezeptbuch, 5. Auflage (es können auch Rezepte aus anderer Literatur abgegeben werden). 	<p>Die allgemeinen Grundzutaten und Lebensmittel für die definierten Gerichte entnehmen Sie dem Warenbuffet. Mit den Produkten aus der Tagesauswahl können Gerichte veredelt / ergänzt und Garnituren hergestellt werden. Die Charakteristik des jeweiligen Gerichtes (Gartechnik, Form, Konsistenz und Geschmack) muss dabei den Vorgaben entsprechen.</p>
1	Kaltes Vorgericht		
	<p>Sie bereiten ein vorgegebenes, kaltes Vorgericht zu und präsentieren dieses auf Teller. Dazu servieren Sie eine definierte Sauce sowie (eine) passende Garnitur(en).</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.</p>	<p>Mögliche Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasteten • Terrinen • Galantinen • Mousses • Aspik • Weitere kalte Gerichte aus Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Krusten- und Weichtieren 	<p>Nur das Anrichteschiff von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p> <p>Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Die erforderlichen Rezepte für das kalte Vorgericht sowie die Sauce werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben.</p>

	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
2	Suppe		
	<p>Sie bereiten eine vorgegebene Suppe zu. Eine Einlage wird, wenn gefordert, definiert.</p> <p>Menge Für 4 Personen (max. 1.5 l)</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist in Tellern oder Tassen anzurichten. Kannen stehen zur Verfügung.</p>	<p>Mögliche Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kraft- und Fleischbrühen • Fleisch- und Fischcremesuppen • Gemüsesuppen • Hülsenfrüchtesuppen • Getreidesuppen • Spezialsuppen • Nationalsuppen • Kalte Suppen und Säfte 	<p>Nur das Anrichteschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p> <p>Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Die erforderlichen Rezepte für die Suppe sowie die mögliche geforderte Einlage werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben.</p>
3	Aus See und Meer ...		
	<p>Sie stellen ein vorgegebenes warmes Fischgericht mit definierten Beilagen her.</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.</p>	<p>Mögliche Aufgaben Fischgericht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischgerichte mit Feuchthitzetechniken • Fischgerichte mit Trockenhitzetechniken <p>Mögliche Aufgaben Beilage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelgerichte • Getreidegerichte • Teiggerichte • Gemüse- und Hülsenfrüchtegerichte 	<p>Der Fisch ist ganz (evtl. noch nicht ausgenommen).</p> <p>Nur das Anrichteschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p> <p>Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Die erforderlichen Rezepte für das Fischgericht sowie die definierte Beilage werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben.</p>

	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
4	Spezialgericht		
	<p>Trotz der kleinen Fläche zeichnet sich die Schweiz durch viele regionale Eigenheiten aus, welche ihren Einfluss in den vielen daraus entstandenen regionalen Produkten und Spezialitäten offenbaren.</p> <p>Kreieren Sie ein Restaurationsgericht aus einem ganzen Kaninchen, kombiniert mit fünf Schweizer Produkten. Je ein Produkt muss nachweislich aus einer der vier Sprachregionen sowie zusätzlich einem der Urschweizer Kantone (Uri, Schwyz und Unterwalden) stammen.</p> <p>Zutaten: Kaninchen, ganz, ohne Kopf (ca. 1.5 kg). Aus dem ganzen Kaninchen stellen Sie mindestens zwei Komponenten her und wenden dafür eine Feuchthitze- sowie eine Trockenhitze- sowie eine Trockenhitzetechnik an. Eine der Komponenten muss gefüllt sein. Eine der beiden Gartechniken darf durch eine moderne Gartechnik ersetzt werden. Eine Sauce begleitet dieses Gericht.</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist als Plattengericht auf eigenem Geschirr anzurichten.</p>	<p>Umsetzungsvorgaben Die ausgewählten Produkte müssen zwingend in 5 unterschiedlichen Komponenten (nicht im Kaninchen) verarbeitet werden. Die verwendeten Produkte müssen dabei geschmacklich eindeutig wahrnehmbar zur Geltung kommen. Getränke (bspw. Wein, Spirituosen, Bier, Fruchtelixiere usw.) dürfen verwendet werden, werden jedoch nicht zu den 5 zu verarbeitenden Produkten gezählt.</p> <p>Das Portfolio setzt sich wie folgt zusammen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inhaltsverzeichnis, Vorwort, Beschreibung des Spezialgerichtes (was hat Sie inspiriert? Welchen Nutzen / Mehrwert streben Sie an?), vertiefte Beschreibung der fünf verwendeten Schweizer Produkte (mit dem jeweiligen traditionell-regional-geschichtlichen Bezug oder der passenden Story dazu bei neuen, innovativen Produkten; der Mehrwert bei der Verwendung dieser Produkte muss klar ersichtlich sein, klarer Nachweis der Herkunft «Schweiz»), Rezepte aller zubereiteten Gerichte, Fotos der einzelnen Komponenten sowie der angerichteten Gesamtplatte und einer kompletten Kostenaufstellung mit effektivem Verkaufspreis für 4 Personen, Schlusswort. Das Portfolio bringen Sie am Prüfungstag in gedruckter und in elektronischer Form mit. Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet. 	<p>Die Materialkosten des Portfolios dürfen CHF 150.00 nicht übersteigen. (Beleg/Rechnung dafür sind mitzubringen und auf Verlangen vorzuweisen.)</p> <p>Bewertungskriterien Portfolio:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vollständigkeit der verlangten Punkte Persönliche Betrachtung / Beschreibung des Gerichts / der verwendeten Lebensmittel Nachweis der Herkunft der verwendeten Lebensmittel Korrekte Berechnung Stufengerechte Umsetzung (bspw. Rechtschreibfehler) Adäquate Qualität (bspw. keine Eselohren, unsorgfältig gebunden) <p>Nur das Kaninchen wird zur Verfügung gestellt! Die Kandidatin bringt alle weiteren Lebensmittel mit. Diese sind roh, gewaschen und unverarbeitet (nicht gerüstet, nicht geschnitten).</p> <p>Folgende Lebensmittelkategorien müssen zwingend für die traditionellen Produkte berücksichtigt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Milchprodukte Getreide / Hülsenfrüchte Gemüse / Früchte Fleischerzeugnisse

	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
5	Süssspeise		
	<p>Sie stellen eine vorgegebene Süssspeise oder Süssspeisenkombination her. Dazu servieren Sie eine definierte Sauce.</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.</p>	<p>Mögliche Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cremes und Saucen in der Patisserie • Warme Süssspeisen • Kalte Süssspeisen • Gefrorene Süssspeisen • Torten, Kuchen, Schnitten • Konfekt und Pralinen 	<p>Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden.</p> <p>Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet.</p> <p>Die erforderlichen Rezepte für die Süssspeise (Süssspeisenkombination) und die Sauce werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben.</p>

Aufgabenteil B			
<p>In diesem Prüfungsteil sind keine Experten anwesend. Die Prüfungsleitung beurteilt Hygiene, Arbeitssicherheit sowie die dem angestrebten Gar - oder Geschmacksziel entsprechende Gartechnik. Die Beurteilung des Gerichts basiert auf handwerklichem Können sowie einer präzisen und stufengerechten Umsetzung. Ebenfalls beurteilt wird das Auftreten der Kandidatin oder des Kandidaten vor dem Gast mit der Präsentation Ihrer / seiner Kreation. Der Auftritt sollte nicht länger als 2 Minuten dauern. Die Kandidatin oder der Kandidat sollte in der Lage sein, ihre oder seine Begeisterung und Leidenschaft für das Gericht zu zeigen. Während der Präsentation ist es wichtig den Inhalt effektiv zu strukturieren, um alle relevanten Informationen innerhalb der verfügbaren Zeit zu vermitteln.</p>			
6 Die Chefin empfiehlt...			
Vorgaben und Produktauswahl	Erklärungen / Beispiele	Hinweise	
<p>Sie bekleiden die Funktion der Küchenchefin in einem Gastronomiebetrieb im gehobenen Gästesegment in einer Schweizer Tourismus-Region.</p> <p>Sie überraschen Ihre Gäste am letzten Tag ihres Halbpensions-Aufenthaltes mit einer persönlichen Empfehlung und kreieren eine Spezialität (USP) als Hauptgericht.</p> <p>Hierfür erhalten Sie am Prüfungstag eine Auswahl von 3 Teilstücken, wovon Sie mindestens eines verwenden. Die Gartechniken sind frei wählbar.</p> <p>Menge und Service-Art: Für 4 Personen Das Gericht ist auf Teller anzurichten.</p>	<p>Der persönliche Kontakt der Küchenchefin mit den Gästen ist heute ein wichtiger Teil der Verkaufsförderung.</p> <p>Darüber hinaus ist die Verwendung sämtlicher Teilstücke des Schlachtkörpers ein ökonomisches wie auch ökologisches Ziel. Die kreative Verwendung von «second cuts», allgemein bindegewebereichen Stücken oder Innereien zeugt von fundierter Fach- und Methodenkompetenz der Chefköchin.</p> <p>Mögliche Gattungsarten und Teilstücke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ochsenschwänze, ganz • Rindshuftdeckel • Rindshals-Kette • Kalbsfilet-Kette • Bürgermeisterstück • Kalbsrosenstück • Lammhaxen • Kalbs-Spider-Steak • Kalbs-Leber • Schweins-Secreto • Usw. 	<p>Weitere Grundzutaten und Lebensmittel für das Hauptgericht entnehmen Sie der Tagesauswahl.</p> <p>Mit der Zubereitung des/der Fleischgerichte(s) darf vor der Nachmittagspause begonnen werden; die Lebensmittel für die weiteren Komponenten dürfen erst nach der Nachmittagspause bezogen und verarbeitet werden.</p> <p>Nur das Anrichtegeschirr der Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p>	

Indikatorenliste für die Gerichte 1, 2, 3, 4 und 5					
Gericht		Geringer Aufwand	Mittlerer Aufwand	Grosser Aufwand	Bemerkungen
1	Kaltes Vorgericht	Anforderungen gemäss Aufgabenbeschrieb erfüllt	Die Garnitur besteht aus mindestens drei Komponenten (einzeln oder kombiniert) oder es wurde eine zweite Sauce/Chutney hergestellt.	Die Garnitur besteht aus mindestens drei Komponenten (einzeln oder kombiniert) und es wurde eine zweite Sauce/Chutney hergestellt.	Kräuter (ganz, gehackt oder fein geschnitten) sowie einfache, nicht verarbeitete und veredelte Garnituren aus Früchten und Gemüsen, zählen nicht als Einlage, Garnitur oder Komponente. Komplexe Komponenten mit einem hohen Anforderungslevel und zusätzlichen Gartechniken können einem entsprechend höheren Aufwand zugeordnet werden.
2	Suppe	Anforderungen gemäss Aufgabenbeschrieb erfüllt	Eine zusätzliche Komponente	Eine zusätzliche Komponente und eine hergestellte Garnitur	
3	Aus See und Meer ...	Anforderungen gemäss Aufgabenbeschrieb erfüllt	Eine zusätzliche Komponente	Eine zusätzliche Komponente und eine hergestellte Garnitur	
4	Spezialgericht	Anforderungen gemäss Aufgabenbeschrieb erfüllt	Eine zusätzliche Komponente wurde hergestellt. Maximal eine Komponente wird kalt serviert.	Zusätzlich zum mittleren Aufwand wurden eine weitere Komponente und eine zweite Sauce hergestellt.	
5	Süssspeise	Anforderungen gemäss Aufgabenbeschrieb erfüllt	Eine zusätzliche Komponente (Sauce, Chutney, Kompott usw.)	Eine zusätzliche Komponente (Chutney, Sauce, Kompott usw.) und eine hergestellte Knusper-, Schokoladen-, oder Zuckergarnitur	
<p>Garnituren und zusätzliche Komponenten, welche nicht auf einem von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz bereitgestellten Zusatzblatt aufgeführt sind, fallen nicht in die Bewertung und führen nicht zu einem höheren Aufwand. Bei einem geschmorten oder gedünsteten Gericht gehört die Sauce dazu und gilt nicht als eigene Komponente.</p>					

	Vorgaben	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
Beschriftung der Gerichte auf dem Präsentationstisch			
	<p>Die Kandidatinnen erstellen eine separate Beschreibung ihres Spezialgerichtes in Form einer Menükarte. Diese Menükarte ist in der Grösse A4 (gedruckt, nicht laminiert) zu erstellen. Die Menükarte ist um 08:00 Uhr zusammen mit dem Portfolio abzugeben und wird durch die Prüfungsleitung auf dem Präsentationstisch aufgestellt.</p>	<p>Bewertungskriterien: Folgende Punkte sind notiert oder beschrieben: Ort und Datum, Name der Kandidatin, Menütitel, Bezeichnung der einzelnen Komponenten, die dazugehörige Gartechnik sowie die Benennung des jeweiligen traditionellen Produktes, welches in diesen Komponenten enthalten ist. Es bedarf keiner Hinweise auf die gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationen wie z. B. Herkunft und Allergene etc.</p>	<p>Es werden keine zusätzlichen Dekorationselemente verlangt und auch nicht bewertet.</p> <p>Steller in der Grösse A4 stehen Ihnen zur Verfügung.</p>
Aufgabenteil A: Lernende			
	<p>Damit die Kandidatinnen sich besser organisieren können, darf zur Unterstützung eine lernende Person mithelfen. Die lernende Person darf bei allen Gerichten, mit Ausnahme des Spezialgerichtes oder einzelner Komponenten davon, voll eingesetzt werden. Beim Spezialgericht darf die lernende Person ausschliesslich für Rüst- und Vorbereitungsarbeiten und nicht für die Zubereitung oder Fertigung eingesetzt werden. Beim Anrichten ist die Unterstützung wieder erlaubt.</p> <p>Die Kandidatin gibt der Lernenden die Aufträge im Voraus (bis 09:00 Uhr) in schriftlicher Form ab. Die Lernende ist zur Unterstützung von 09:00 bis 15:00 Uhr mit der Kandidatin in der Küche.</p>	<p>Bewertungskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Lernende wird schriftlich instruiert. • Sie erledigt ihrem Können und ihren Fertigkeiten angepasste Aufträge. • Sie wird von der Kandidatin überwacht. • Die Lernende erhält von der Kandidatin positive wie auch negative Rückmeldungen für die von ihr 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 / Führung • Vergabe von stufengerechten Arbeiten • Begleitung, Überwachung • Rückmeldungen <p>Lernende/r Köchin EFZ/Koch EFZ, Höchstalter 21 Jahre, ohne absolvierte Grundbildung im Lebensmittelbereich.</p> <p>Sie wissen nicht, ob Ihre Lernende den Bedingungen entspricht? Melden Sie sich bis spätestens 4 Monate vor Ihrer Prüfung bei der Prüfungsleitung.</p>

	Vorgaben	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
Toolbox			
	<p>Damit die Kandidatinnen mit ihren vertrauten Materialien arbeiten können, haben sie die Möglichkeit, verschiedenstes Material in einer Box mitzubringen.</p> <p>Die Toolbox kann gleichzeitig mit den Lebensmitteln für das Spezialgericht abgegeben werden.</p>	<p>Da die Prüfungsküche gut eingerichtet ist, ist das Volumen der Toolbox auf einen GN-Behälter (Grösse GN 1/1, 26 Liter, 53 x 32.5 x 20 cm) kompakt geschlossen, eingeschränkt.</p>	<p>Es dürfen keine Geräte oder Materialien hervorstehend sein.</p> <p>Die persönlichen Messer und das Anrichtegeschirr für das Spezialgericht können separat verstaut werden.</p>
	<p>Folgende Materialien sind in Weggis vorhanden (Auszug):</p> <p>Am Arbeitsplatz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herd / Backofen / Fritteuse / Salamander / Hold-o-mat / Kombi-Steamer • Pfannen in diversen Grössen : Sauteuse / Sautoir / Lyonerpfanne / Rondeau / Braisière / Stielkasserolle / Grillpfanne / Rôtissoir • Moulinex / Kenwood / Stabmixer / elektronische Waage • Diverses Kleinmaterial: Schaumkelle / Schöpfkelle / Teighorn / Gummispachtel / Spatule / Pfannendeckel / div. Siebe (Spätzlisieb, Mehlsieb, Tamis, Spitzsieb usw.) / div. Reiben / Schwingbesen / Passevite / Trichter • Folienspender / Papierspender / Putzeimer und Utensilien <p>Weitere Geräte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pacojet mit Einsätzen / Drucksteamer / Lips mit Fleischwolf, Reibe, Blitz / Patisseriebacköfen / Schockfroster / Wasserbad / Cutter / Aufschnittmaschine <p>Weiteres Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schüsseln in div. Grössen • Div. Formen (Timbales, Kokotten, Terrinen usw.) • Plastikflaschen (zum Dressieren von Saucen) • Plastikgeschirr (zum Abmessen der Lebensmittel) 		

Arbeitsplan praktische Prüfung Chefköchin/Chefkoch 2024

Die Lebensmittel für das Spezialgericht können am Vorabend ab 17:30 bis 18:30 Uhr oder am Prüfungstag ab 06:30 Uhr bis 07:00 Uhr beschriftet abgegeben werden (an Tagen ohne praktische Prüfungen von 16:30 bis 18:00 Uhr; die Tage ohne praktische Prüfungen entnehmen Sie bitte dem Prüfungsplan).

ab 07:00 Uhr	Bezug der Garderobe Deponieren der mitgebrachten Materialien
07:15	Besammlung an der Rezeption Identitätskontrolle Arbeitsplatz im Zimmer einrichten
07:30 bis 07:35 Uhr	Begrüssung der Kandidatinnen und der Lernenden Infos zum Ablauf der Prüfung Beantwortung von Fragen
07:35 bis 08:00 Uhr	Küchenbesichtigung mit den Kandidatinnen und Lernenden (Posten einrichten)
08:00 Uhr	Übernahme und Besprechung der Prüfungsaufgaben
08:15 Uhr	Abgabe Portfolio (Druckversion und auf einem Stick) (Dateiname: Portfolio_Name_Vorname.pdf), sowie der Menükarte (gedruckt) Beginn Arbeitsplanung
09:00 Uhr	Abgabe der kompletten Arbeitsplanung (Kandidatin und Lernende, einseitig bedruckt) sowie der Zusatzliste für die Garnituren und weiteren Komponenten.
Arbeitsbeginn in der Küche	
09:00 Uhr	Warenbezug Mise-en-place-Arbeiten, Produktion und Fertigung der Gerichte
11:00 Uhr	Pause
11:30 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit
Service / Schicken des Aufgabenteils A	
13:40 Uhr	Präsentation 1. Gang, Kaltes Vorgericht
13:50 Uhr	Präsentation 2. Gang, Suppe
14:05 Uhr	Präsentation 3. Gang, Aus See und Meer ...
14:20 Uhr	Präsentation 4. Gang, Spezialgericht
14:30 Uhr	Präsentation 5. Gang, Süßspeise
bis 15:00 Uhr	Posten aufräumen und Reinigung des Arbeitsplatzes Sämtliche Lebensmittel (mit Ausnahme des Fleisches für das Gericht 6) müssen als Warenrückschub abgegeben werden.
15:00 Uhr	Verabschiedung der Lernenden, anschliessend Pause
15:30 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit, Posten 1 und 4
15:40 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit, Posten 2 und 5
15:50 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit, Posten 3 und 6
Service / Schicken des Aufgabenteils B	
17:00 Uhr	Präsentation Gericht Aufgabenteil B, Posten 1 und 4
17:10 Uhr	Präsentation Gericht Aufgabenteil B, Posten 2 und 5
17:20 Uhr	Präsentation Gericht Aufgabenteil B, Posten 3 und 6
anschliessend	Komplette Postenreinigung
ca. 19:00 Uhr	Feedback und Verabschiedung

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

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2024

Aufgabenteil A

Serie: **Muster**

Gericht 1: Kaltes Vorgericht	Geflügelgalantine mit getrockneten Früchten <i>Kleiner Aufwand</i>	4 Portionen auf Tellern anzurichten
Gericht 2: Suppe	Reiscremesuppe mit Kokosmilch <i>Kleiner Aufwand</i>	4 Portionen in Tellern oder in Tassen anzurichten.
Gericht 3: Aus See und Meer ...	Seezungestreifen Murat <i>Mittlerer Aufwand</i>	4 Portionen auf Tellern anzurichten
Gericht 4: Spezialgericht	Kaninchen und regionale Produkte	4 Portionen auf eigener Platte anzurichten
Gericht 5: Süssspeise	St.-Honoré-Torte <i>Grosser Aufwand</i>	4 Portionen auf Tellern anzurichten

Aufgabenteil B

Gericht 6: Die Chefin empfiehlt ...	Lammb Brust, ca. 450 g Kalbshaxe, ca. 350 g Schweinsschulter Spitze, ca. 400 g	4 Portionen auf Tellern anzurichten
---	---	---

Weitere Informationen

Herkunft Fleisch und Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • Kalb / Schwein / Lamm = Schweiz • Poulet = Schweiz • Kaninchen = Ungarn • Seezunge = Nordostatlantik • Miesmuscheln, Riesenkrevetten = Vietnam
Indikatoren	Bei den Gerichten 1, 2, 3, 4 und 5: wird der Aufwand der Gerichte anhand der Indikatorenliste bewertet.
Platzierung der Lebensmittel	<p>Die Hauptzutaten für die vorgegebenen Gerichte (bspw. 1 Seezunge ganz, Kaninchen ganz, Poulet ganz, Lammb Brust, Kalbshaxe, Schweinsschulter Spitze) sind gemäss Rezept oder Vorgabe für Sie auf Ihrem Postenwagen bereitgestellt.</p> <p>Alle anderen Lebensmittel beziehen Sie vom Warenbuffet oder aus dem Economat (nur die Lebensmittel gemäss Rezept, Tagesauswahl und Posten Mise en place).</p>

Alle Unterlagen sind am Ende der Prüfung abzugeben.

MUSTER

Tagesauswahl

für die praktische Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2024

Aufgabenstellung: gemäss Programm 2024

Serie: Muster

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

Grün hinterlegte Lebensmittel variieren täglich und sind nur als Beispiele gedacht.

Gelb hinterlegte Lebensmittel stehen nur in Teilen zur Verfügung und variieren täglich.

Sämtliche anderen Lebensmittel stehen an der Prüfung fix für alle Gänge zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Gemüse / Salate	Bodenkohlrabi	B	
	Pastinake	B	
	Randen	B	
	Stachys	B	
	Kürbis	B	
Früchte	Feige	B	
	Grapefruit rosa	B	
	Mango	B	
	Orangen blond	B	
	Zitronen	B	
	Limetten	B	
Kartoffeln	Festkochend	B	
	Mehligkochend	B	
	Violette	B	
Milchprodukte	Sauerrahm	B	
	Mascarpone	B	
	Hüttenkäse	B	
	Freiburger Vacherin	B	
Eier	Vollei / Eigelb / Eiweiss	B	Past.
Krusten-/ Weichtiere	Riesenkrebette	A	Max. 4 Stück
	Miesmuscheln	A	Max. 6 Stück
Fleischerzeugnisse	Bündnerfleisch	B	
	Kochspeck	B	
Grundfonds	Heller Kalbsfond	B	CF
	Fischfond	B	CF
	Gemüsefond	B	CF
	Geflügelfond	B	CF
	Brauner Kalbsfond	B	Frisch
	Bouillon	B	CF
Posten Mise en place	Mehl Typ 550	PM	
	Salz	PM	
	Pfeffer aus der Mühle	PM	Schwarz
	Kräuteressig	PM	
	Rapsöl	PM	
	Olivöl	PM	
	Kochwein	PM	Rot
	Kochwein	PM	Weiss
	Tomatenpüree	PM	Tube
	Kristallzucker	PM	
	Puderzucker	PM	
	Vollmilch	PM	
	Ganze Eier	PM	Frische
Kochbutter	PM		
Teige	Strudelteig	B	
Bindemittel	Agar-Agar	B	
	Lecithin / Gellan	B	
	Gelatine	B	
Diverse Gemüse	Für Mirepoix etc.	B	Sind nur als Aromaten zu verwenden.

Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Div. vom Economat	Div. Öle und Essige	E	
	Div. Spirituosen	E	
	Div. Gewürze	E	
Hülsenfrüchte	Cannellinibohnen	E	
	Black Eyed Beans	E	
	Borlottbohnen	E	
	Perlbohnen weiss	E	
	Grüne Linsen	E	
	Gelberbsen	E	
	Grünerbsen	E	
	Kichererbsen	E	
	Beluga-Linsen	E	
	Braune Linsen	E	
Rote Linsen	E		
Getreide	Hartweizen	E	Griess, Dunst
	Couscous	E	
	Ebly	E	
	Bulgur	E	
	Mais	E	Bramata, Griess
	Ribelmals	E	
	Goldhirse	E	
	Rollgerste	E	
	Quinoa	E	Rot und weiss
	Dinkel	E	Korn und Mehl
	Grünkern	E	
	Amarant	E	
	Haferflocken	E	
	Buchweizenmehl	E	
Pizzamehl	E		
Teigwarenmehl	E		
Maismehl	E		
Hartweizenmehl	E		
Vollkornmehl	E		
USA Reis	E		
Jasmin-Reis	E		
Basmatireis	E		
Camarquereis	E		
Wildreis mix	E		
Risottoreis	E		
Paniermehl	E		
Panko Flocken	E		
Patisserie	Div. Couverturen	PA	Dunkel, Milch, Hell
	Haselnüsse	PA	Ganz, gemahlen
	Mandeln	PA	Ganz, gemahlen, Stifte
	Sonnenblumenkerne	PA	
	Kürbiskerne	PA	
	Kernels	PA	
	Baumnüsse	PA	
	Sesam	PA	
	Kokosflocken	PA	
	Mohnsamen	PA	
	Sultaninen	PA	
Vanille	PA	Gemahlen	
Glukose	PA		
Div. Dörrfrüchte	PA		

PM = Posten Mise en place (ist automatisch beim Arbeitsplatz) / **B** = Selbstbedienung beim Warenbuffet / Kühlraum
E = Selbstbedienung vom Economat / **A** = Auf Verlangen / **PA** = Patisserie

Zusatzliste für Garnituren

09:00 Uhr

Kandidatin:

Posten Nummer: **1** **2** **3** **4** **5** **6**

Wo	Garnitur
Gericht 1	Komponente 1:
	Komponente 2:
	Komponente 3:
	oder Chutney:
Gericht 2	Komponente:
	Garnitur:
Gericht 3	Komponente:
	Garnitur:
Gericht 4	
Gericht 5	Komponente:
	Garnitur:

Datum: _____

Unterschrift der Kandidatin: _____