Berufsprüfung für Chefköchin/Chefkoch, ab März 2025

Prüfungsteil 1: 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 079 869 74 93 (ab 06:30 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 «Menu»

Aufgabenteil A		
Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
<p>In diesem Prüfungsteil wird die Kreativität durch geografische Einschränkungen gefördert. Die Hauptkomponenten eines Gerichts sollen aus der Zentralschweiz (Kantone Luzern, Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Zug) stammen. Ausnahmen bei speziellen Produkten sind möglich, vor allem bei Fisch und Meeresfrüchten. Erwartet wird ein regionales 3 Gang Menu für 4 Personen.</p> <p>Rezepturen: Für diesen Prüfungsteil stellt Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz keine vorgefertigten Rezepte zur Verfügung. Alle Gerichte und Beilagen sind entweder am Prüfungstag anhand der bereitgestellten -, oder eigenen Rezeptvorlagen zu erstellen.</p> <p>Die allgemeinen Grundzutaten und Lebensmittel für die unterschiedlichen Gerichte entnehmen Sie der «Grund Mise en Place»- Liste. Frischprodukte entnehmen Sie dem Warenbuffet und den weiteren zugewiesenen Lagerräumen. Hauptkomponenten und Pflichtlebensmittel werden auf der Grund Mise en Place Liste speziell markiert. Diese Lebensmittel finden Sie bei Arbeitsbeginn auf Ihrem Posten.</p>		
<p>1 Kaltes Vorgericht oder Suppe</p> <p>Sie bereiten gemäss Aufgabenstellung des betreffenden Tages eine kalte Vorspeise oder eine Suppe zu. Es sind zusätzlich 2 unterschiedliche Fonds à mindestens 1 Liter herzustellen. Diese dürfen bei allen Prüfungsteilen (A, B und C) verwendet werden.</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern oder in Tassen / Schalen anzurichten. Kannen stehen zur Verfügung.</p>	<p>Mögliche Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Muss eine Farce enthalten</i> • <i>Besteht aus 2 Hauptkomponenten plus einer Sauce</i> • <i>Eine Knusperbeilage ist zu servieren</i> • <i>Ganzes Gericht muss komplett vegan sein</i> • <i>Muss 3 unterschiedliche Texturen enthalten</i> • <i>Blätterteig / Strudelteig ist zu verwenden</i> • <i>Ein Espuma ist herzustellen</i> • <i>Muss eine Kombination von kalt und warm sein</i> • <i>Usw.</i> 	<p>Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden. Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der Bewertung «Präsentation & Degustation» bewertet.</p>

	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
2	Hauptgericht mit Beilagen		
	<p>Sie bereiten gemäss Aufgabenstellung des betreffenden Tages ein Hauptgericht mit einer oder mehreren Beilagen zu.</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.</p>	<p>Mögliche Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aus Schlachtfleisch herzustellen • Aus Wild herzustellen • Aus Mastgeflügel herzustellen • Aus Fisch herzustellen • Darf keine tierischen Produkte enthalten • Garmethode mit Fremdflüssigkeit • Beilage aus Kartoffelmasse • Es ist ein Getreide zu verwenden • 2 Gemüse mit unterschiedlichen Garmethoden • Usw. 	<p>Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p> <p>Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der Bewertung «Präsentation & Degustation» bewertet.</p>
3	Dessert		
	<p>Sie bereiten gemäss Aufgabenstellung des betreffenden Tages ein Dessert zu.</p> <p>Menge Für 4 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.</p>	<p>Mögliche Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gefrorene Süssspeise • Kalte Süssspeise • Warme Süssspeise • Es ist ein Gebäck herzustellen • Schokolade verwenden • 3 unterschiedliche Texturen • Kombination kalt und warm • Ein Espuma ist herzustellen • Qimiq ist zu verwenden 	<p>Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden.</p> <p>Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der Bewertung «Präsentation & Degustation» bewertet.</p>

Aufgabenteil B «Buffet»

4 Aufgabenteil B			
	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
	<p>Sie erhalten am Prüfungstag um 10:30 Uhr einen Auftrag in schriftlicher Form:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eine 6er Gruppe erscheint um 12:00 Uhr und möchte in Buffetform (Cheving dish) gepflegt werden. - Schickzeitfenster zwischen 12:00 Uhr und 12:10 Uhr. <p>Menge Für 6 Personen</p> <p>Anrichteart Das Gericht ist Cheving dishes anzurichten, kalte Komponenten in geeigneten Gefässen.</p>	<p><i>Eine konkrete Liste der Gerichte mit den zu erwartenden Gerichten wird nicht veröffentlicht, allerdings eine Liste mit «möglichen» Gerichten, und daraus sichtbar die möglichen Gerichtegruppen und möglichen Einschränkungen (Salate, Getreidegerichte, vegi, vegan, Schlachtfleisch und Geflügel mit vorwiegend trockenen Garmethoden, glutenfrei, etc)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Quiche Lorraine, roher Karottensalat (Kuchenteig CF, Karotten geschält CF)</i> • <i>Gefüllte Peperoni, roher Fenchelsalat (Tomatensugo CF, Salatsauce CF)</i> • <i>Gemüselasagne, Bouillon mit Einlage (Lasagneblätter CF, Bouillonpaste CF)</i> • <i>Äplermakronen, Apfelschnitze</i> • <i>Bärlauchgnocchi vegan, Frühlingsalat</i> • <i>Pollo alla chilindrón, grilliertes Gemüse</i> • <i>Coq au vin mit Polenta</i> • <i>Paella</i> • <i>Grünes Thai Curry mit fried Rice</i> • <i>Kalbspojarsky mit Kartoffelpüree</i> • <i>Usw.....</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Rezept wird Ihnen als Teil des Auftrags zur Verfügung gestellt, und ist 1:1 umzusetzen. Die Lebensmittel werden in der benötigten Menge zur Verfügung gestellt und sind komplett zu verwenden. • Produkte der Posten Mise en place können ohne Einschränkung verwendet werden • Mögliche Anweisungen zu Allergien und Unverträglichkeiten entnehmen Sie dem Auftrag • Anrichtegeschirr: Auswahl der Hotel & Gastro formation Schweiz.

Aufgabenteil C «Sharing»

5 Aufgabenteil C			
	Auftrag	Erklärung	Hinweise
	<p>Sie kreieren und produzieren ein Chef's Table für 4 Personen, und servieren diesen im «Sharing Style».</p>	<p>Der Chef's Table besteht aus 12 Komponenten pro Gast, welche in einem zum Voraus bestimmten zeitlichen Rhythmus im «Sharing Style» - auf Vorbestellung -, serviert werden. Im «Sharing Style» dreht sich alles darum, das Essen mit anderen zu teilen. Die Speisen werden in der Mitte des Tisches platziert, und die Gäste bedienen sich gemeinsam. Generell soll eine breite Auswahl an Gerichten angeboten werden, sodass die Gäste verschiedene Geschmacksrichtungen und Zutaten erleben können. Der «Sharing Style» fördert die soziale Interaktion und das Teilen von Mahlzeiten, was zu einem geselligen und unterhaltsamen Esserlebnis beiträgt.</p>	<p>Die Gerichte werden nach den Prinzipien des «Sharing Style» präsentiert.</p> <p>Der Begriff "Texturen" bezieht sich auf die verschiedenen sensorischen Eigenschaften, die in einem Gericht auftreten, insbesondere auf die Unterschiede in der Konsistenz und Struktur der Zutaten. Dies umfasst Aspekte wie Knusprigkeit, Zähigkeit, Weichheit, Körnigkeit oder Saftigkeit. Auch gegensätzliche Temperaturen innerhalb eines Gerichtes, (bspw. knusprige, heisse Hülle mit gefrorenem Kern) kann als spezielle Textur bezeichnet werden.</p>

5 Aufgabenteil C			
	Erwartete Komponenten kalt	Erwartete Komponenten warm	Erwartete Komponenten süss
	<p>4 kalt servierte Komponenten wie folgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 vegane Komponente - 1 vegetarische Komponente - 1 Komponente mit hellem Mastgeflügel - 1 Komponente mit Schweizer Fisch - 3 unterschiedliche Texturen - 1 Komponente kann lauwarm serviert werden 	<p>4 heiss servierte Komponenten</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 vegane Komponente aus alternativen Proteinquellen - 1 vegetarische Komponente - 1 Komponente mit Kalbfleisch (CH) oder Rindfleisch (CH) - Für 1 Komponente sind Produkte frei wählbar (Freie Wahl der Kostform) - 3 unterschiedliche Texturen 	<p>4 süsse Komponenten</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 vegane Mousse - 1 veganes Gebäck - Für 2 Komponenten sind Produkte frei wählbar (Freie Wahl der Kostform) - 3 unterschiedliche Texturen
	<p>Folgende Vorgaben müssen im Teil C «Sharing» umgesetzt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der gesamte essbare Anteil entspricht einem 5 – Gänge Menu (maximal 650g pro Person) - Für die Herstellung der kalten, heissen und süssen Komponenten müssen mindestens 6 runterschiedliche Garmethoden (gem.Koch 2024) angewendet werden. - Eine Mousseline Farce aus Kalb, Geflügel oder Fisch ist zu produzieren und in einem der Komponenten zu verarbeiten. - Fische sind vollständig zu filetieren. Nicht benötigte Teile werden unter der Einhaltung der Kühlkette unmittelbar zurückgeschoben. 		

5	Aufgabenteil C
	<p>Pflichtlebensmittel / Lebensmittel</p> <p>Am Prüfungstag stellt Hotel & Gastro formation für den Aufgabenteil C nachfolgende Lebensmittel zur Verfügung. Diese müssen, wenn ausgewählt, in der angegebenen Menge verbraucht werden. Sie bestellen diese Lebensmittel vor der Prüfung. Die korrekte Bestellung mit sämtlichen relevanten Informationen ist Teil Ihres Dossiers «Rezepte & Produktion»</p> <p>Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel / Fisch / Krustentiere</p> <ul style="list-style-type: none">- 300g Kalbsnüssli frisch CH- 80g Rohschinken Pioradoro, geschnitten, Rapelli, CH- 1 Saibling frisch 350-450g, voll, CH- 1 Pouletschenkel ganz CH- 300g Petit tender Rind CH <p>Alternative Proteinquellen</p> <ul style="list-style-type: none">- 300g Planted.chicken Filet nature- 300g Green Mountain plant based Gehacktes <p>Alle restlichen benötigten Lebensmittel für den Teil C sind von den KandidatInnen selbst mitzubringen</p>
	<p>Geschirr</p> <p>Anrichtegeschirr für den Teil C «Sharing» ist von den Teilnehmerinnen / Teilnehmern selbst mitzubringen.</p>

Dossier «Rezepte & Produktion»

Im Vorfeld der Abschlussprüfung erstellen Sie ein entsprechendes Dossier, welches Sie der Prüfungsleitung am Prüfungstag in schriftlicher und digitaler Form (USB - Stick) abgeben.

Eine Menükarte im Format A4 (nicht laminiert) ist gleichzeitig beizulegen. Dabei sind die üblichen Regeln der Menü - Rechtschreibung anzuwenden.

Beschriftung digitales Dossier «Rezepte & Produktion» auf einem USB - Stick: **Prüfungsdossier_max.muster**

Der persönlich erstellte Dossier «Rezepte & Produktion» muss über folgenden Inhalt verfügen:

- Titelblatt
- Gerichtematrix (gemäss untenstehender Vorlage)
- Rezepte der 12 Komponenten (Zutaten mit Bruttogewicht, Vorbereitung, Zubereitung, Finishing mit Foto) Die Rezepturen werden für die Menge von je 4 Portionen erstellt
- 1 Foto aller kalten Komponenten, 1 Foto aller heissen Komponenten, 1 Foto aller süssen Komponenten
- Zeitplan für die Produktion und Fertigung (Muss sich nicht auf Prüfungstag beziehen)
- Erstellen Sie eine Kalkulation des gesamten Chef's Table und berechnen Sie den effektiven Verkaufspreis für 1 Person.
- Letzte Seite: Bestellung Pflichtlebensmittel / Lebensmittel Teil C (gemäss Seite 7)

Beispiel Gerichtematrix / Komponenten kalt (Gerichtematrix für heisse und süsse Komponenten wird nach gleichem Muster erstellt)

	Vorgabe	Bezeichnung	Textur	Temperatur
1	Vegan	Panna cotta von Chioggia Rande	Cremig	Kalt
2	Vegetarisch	Gebackenes Eigelb auf Auberginenkaviar	Knusprig	Lauwarm
3	Schweizer Fisch	Terrine und Tatare vom Saibling	Weich / Roh	Kalt
4	Helles Mastgeflügel	Pollo tonnato	Fest	Kalt

Beschriftung der Gerichte auf dem Präsentationstisch		
<p>Die Kandidatinnen erstellen eine separate Beschreibung des Teils C «Sharing» in Form einer Menükarte. Diese Menükarte ist in der Grösse A4 (gedruckt) zu erstellen. Die Menükarte ist zusammen mit dem Dossier «Rezepte & Produktion» bei Prüfungsbeginn abzugeben, und wird durch die Prüfungsleitung auf dem Präsentationstisch aufgestellt.</p>	<p>Bewertungskriterien: Ort und Datum, Name der Kandidatin, Menütitel, Bezeichnung der einzelnen Komponenten sowie die dazugehörige Garmethode. Deklarationen gemäss LGV und LIV.</p>	<p>Es werden keine zusätzlichen Dekorationselemente verlangt und auch nicht bewertet.</p>
Ganze praktische Prüfung: Lernende		
<p>Damit die Kandidatinnen und Kandidaten sich besser organisieren können, darf zur Unterstützung eine lernende Person mithelfen. Die lernende Person darf bei allen Gerichten voll eingesetzt werden, jedoch ohne selbst Garmethoden anzuwenden. Die wesentlichen handwerklichen Fertigkeiten müssen von den Kandidatinnen persönlich ausgeführt werden.</p> <p>Die Kandidatin / der Kandidat gibt der lernenden Person die Aufträge im Voraus (bis 09:00 Uhr) in schriftlicher Form ab. Die lernende Person ist zur Unterstützung von 07:15 bis 13:30 Uhr mit der Kandidatin in der Küche.</p>	<p>Bewertungskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die lernende Person wird schriftlich instruiert. • Sie erledigt ihrem Können und ihren Fertigkeiten angepasste Aufträge. • Sie wird von der Kandidatin / dem Kandidaten überwacht • Die lernende Person erhält von der Kandidatin / dem Kandidaten positive wie auch negative Rückmeldungen für die von ihr getätigten Arbeiten, wenn es angebracht oder nötig ist. Der Umgang ist sowohl verbal als auch nonverbal 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>Die lernende Person muss vorab angemeldet werden. Beachten Sie die entsprechenden Bedingungen auf dem dafür bereitgestellten Anmeldeformular auf www.hotelgastro.ch</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 / Passuite / Trichter • Folienspender / Papierspender / Putzeimer und Utensilien <p>Weitere Geräte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paco Jet 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 2025

Die Lebensmittel für das Spezialgericht können am Vorabend bis 18:30 Uhr oder am Prüfungstag ab 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, Begrüssung der Kandidatinnen und der Lernenden, Identitätskontrolle, Arbeitsplatz im AVOR - Zimmer einrichten
07:25 bis 08:00 Uhr	Küchenrundgang mit Lernende / Lernender, einrichten Arbeitsplatz
08:00 Uhr	Abgabe Aufgabe Teil A « Menu »
08:00 – 08:45 Uhr	Persönliche Arbeitsplanung (inkl. Lernende / Lernender)
Pausenregelung: Zwischen 09:00 und 12:00 ist eine Pause von 15 Minuten einzuplanen. Kandidatin / Kandidat und Lernende / Lernender machen die Pause nicht zwingend gleichzeitig!	
08:45 Uhr	Abgabe Arbeitsplanung (ab 0900 bis 13:00 Uhr) und Menukarte, Bestellung Pflichtlebensmittel Teil C «Sharing», Pause

Arbeitsbeginn in der Küche	
09:00 Uhr	Arbeitsbeginn, Warenbezug, Mise en Place Arbeiten, Produktion und Fertigung Teil A «Menu»
10:30 Uhr	Abgabe Auftrag Teil B «Buffet»
12:00 – 12:10	Schickzeitfenster «Buffet» Teil B «Buffet»
Service / Schicken des Aufgabeteils A	
12:30 Uhr	Schicken Vorspeise Teil A «Menu»
12:45 Uhr	Schicken Hauptgang Teil A «Menu»
13:00 Uhr	Schicken Dessert Teil A «Menu»
13:00 – 13:30 Uhr	Rückschub, Reinigung
13:30 – 14:00	Pause, Verabschiedung Lernende / Lernender
Service / Schicken des Aufgabeteils C	
14:00 Uhr	Wiederaufnahme Arbeit in der Küche, Bezug Lebensmittel Produktion und Fertigung Teil C «Sharing»
16:30 Uhr	Schicken kalte Komponenten Teil C «Sharing»
16:45 Uhr	Schicken warme Komponenten Teil C «Sharing»
17:00 Uhr	Schicken süsse Komponenten Teil C «Sharing»
anschliessend	Komplette Postenreinigung
ca. 18:00 Uhr	Feedback und Verabschiedung

Zu spätes schicken führt zu Punktabzügen. 1-4 Minuten zu spät: -2 Punkte. 5-9 Minuten zu spät: -4 Punkte. 10-14 Minuten zu spät: -8 Punkte. Ab 15 Minuten zu spät wird das Gericht nicht mehr akzeptiert. In den Kategorien Präsentation und Geschmack gilt das Gericht als "nicht geschickt". Nur die bis zu diesem Zeitpunkt durchgeführte Arbeit wird bewertet.

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2025

Aufgabenteil A

Serie: **000**

Menu / kaltes Vorgericht	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Farce herstellen und verwenden • Lachs und Zander verwenden • 1 Sauce herstellen • 2 Fonds herstellen 	4 Portionen auf Tellern anzurichten
Menu / Hauptgang	<ul style="list-style-type: none"> • Aus Mastgeflügel herzustellen • Trockene Garmethode • Beilage aus Kartoffelmasse • 3 Gemüse mit unterschiedlichen Garmethoden 	4 Portionen in Tellern oder in Tassen anzurichten.
Menu / Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Kombination warm / kalt • Ein Gebäck herstellen • Schokolade verwenden • 3 unterschiedliche Texturen • Qimiq ist zu verwenden 	4 Portionen auf Tellern anzurichten

Aufgabenteil B

Buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Frühlingsalat in der Schüssel • Kalbspojarski mit Kartoffelpüree 	6 Portionen GN Porzellan weiss
---------------	---	--

Aufgabenteil C

Sharing	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäss Aufgabenstellung 	4 Portionen Eigenes Geschirr
----------------	---	---

Weitere Informationen

Herkunft Fleisch und Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • Kalb / Schwein / Lamm / Rind = Schweiz • Poulet = Schweiz • Fisch = Schweiz / Frankreich
Platzierung der Lebensmittel	<p>Die Pflichtzutaten für die vorgegebenen Gerichte 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 Grund Mise en place Teil A, B, C
für die praktische Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2025

Aufgabenstellung: gemäss Programm 2025 **Serie: Muster**

- Alle unten aufgeführten Lebensmittel stehen am Prüfungstag für den Teil A zur Verfügung. Markierte Lebensmittel sind Pflichtlebensmittel und müssen im Teil A zwingend verarbeitet werden.
- Für den Teil B werden die Lebensmittel- der Hauptkomponenten, pro Kandidat abgewogen, zur Verfügung gestellt. Lebensmittel der Posten Mise en Place stehen zur Verfügung.
- Die Pflichtlebensmittel vom Teil C stehen dem Kandidaten ab 0900 auf seinem Arbeitsposten zur Verfügung, alle übrigen Lebensmittel werden durch die Kandidatin / den Kandidaten selbst gebracht. (Ausnahme: Lebensmittel der Posten Mise en place stehen uneingeschränkt zur Verfügung)

Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Schlachtfleisch	Kalbs - Schulterfilet	PM	Metzg.Heinzer
	Rinds - Brustkern	PM	Metzg.Heinzer
	Schweine - Hals	PM	Metzg.Heinzer
Fleischerzeugnisse	Urwaldschinken	B	Metzg.Heinzer
	Trockenfleisch	B	Metzg.Heinzer
	Bauernspeck	B	Metzg.Heinzer
Mastgeflügel	Pouletschenkel ganz	PM	Müswangen
Süsswasserfisch	Bachsaibling	PM	Ennetmoos
	Lachsfilet m.H.	PM	Lostallo
Salzwasserfisch	Baccalà	PM	Portugal
Meerefrüchte	Riesencrevetten Eden	A	12-15
Gemüse	Mangold	B	Luzern
	Fenchel	B	Luzern
	Bundkarotten	B	Luzern
	Eiszapfen	B	Luzern
	Chioggia Randen	B	Luzern
Hülsenfrüchte	Linsen	B	Genf
	Kichererbsen	B	Schaffhausen
	Gelberbsen	B	Schaffhausen
Sprossen	Mungbohnsprossen	B	Obwalden
	Brokkolisprossen	B	Obwalden
Pilze	Champignons	B	Obwalden
	Austerpilze	B	Obwalden
Salate	Portulaksalat	B	Luzern
	Rucolasalat	B	Obwalden
	Batavia	B	Obwalden
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln	B	Zug
	Kartoffeln Typ A	B	Zug
	Kartoffeln Typ C	B	Zug
Getreide	Aargauer Risottoreis	B	Menziken
	Vollkornreis	B	Vully
	Nana Reis	B	Vully
	Goldhirse	B	Waadt
	Haferflocken	B	Bern

Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Obst	Getrocknete Birnen	B	Nidwalden
	Erdbeeren	B	Spanien
	Apfel	B	Schwyz
	Zwetschgen TK	A	CF
	Zitronen	B	Italien
	Kiwi	B	Waadt
	Granatapfelbeeren	B	CF
Essbare Blüten	Swiss alpine herbs	B	Simmental
	Ringelblumen	B	Sursee
Milchprodukte	Ricotta	B	Molkerei Sempach
	Vollmilchquark	B	Molkerei Sempach
	Büffeljoghurt	B	Molkerei Sempach
Käse	Sbrinz AOP	B	Dallenwil
	Bergkäse Uri	B	Uri
	Rigi Bleu	B	Schwyz
Eier	Vollei past	B	Deutschland
	Eigelb past	B	Deutschland
	Eiweiss past	B	Deutschland
Teige	Blätterteig	B	CF, Schweiz
	Strudelteig	B	CF, Österreich
Bindemittel	Agar-Agar	PA	
	Lecithin / Gellan	PA	
	Gelatine, Xantana,	PA	
	Basis Textura	PA	

Posten Mise en place (PM & B)	Pâtisserie
Salz, Pfeffer aus der Mühle, frische Kräuter, Butter, Rahm, Vollmilch, ganze Eier, Kristallzucker, Puderzucker, Mehl Typ 550, Kochwein weiss und rot, Rapsöl, Kräuternessig, Olivenöl, Tomatenpüree	Div. Couverturen Felchlin Haselnüsse Mandeln Sonnenblumenkerne Kürbiskernen Kernels Baumnüsse Sesam Kokosflocken Mohnsamen Sultaninen Vanille Glukose Div. Dörrfrüchte Lebensmittelfarben divers Mandelmasse Gianduja Trockenhefe
Diverse Gemüse für Mirepoix, Matignon, Aromaten	
Div. Öle und Essige Div. Spirituosen Div. Gewürze	

PM = Posten Mise en place (ist automatisch beim Arbeitsplatz) / B = Selbstbedienung beim Warenbuffet / Kühlraum

E = Selbstbedienung vom Economat / A = Auf Verlangen / PA = Pâtisserie