



# Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 vom 20. Juni 2023 und  
zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 für

## Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

**Berufsnummer 79025**

Version: Nullserie

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für  
Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 16. November 2023

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Januar 2024  
aufzufinden unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



## Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck .....	1
2	Grundlagen.....	1
3	Zyklus des Leitfadens .....	1
4	Persönliche Vorbereitung .....	1
5	Grund-Mise en place.....	2
6	Situationen für das Prüfungsjahr «Nullserie» .....	3
6.1	Situation 1 .....	3
6.2	Situation 2 .....	5
6.3	Situation 3 .....	7

## 1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Situationen zum praktischen Teil des Qualifikationsverfahrens (QV) für den Beruf Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA konkretisieren die in der Ausführungsbestimmung enthaltenen Angaben anhand praktischer Vorgaben. Sie dienen als Leitfaden für alle mit dem praktischen QV betrauten Gruppen, namentlich den Lernenden, den Berufsbildenden, den Chefexpertinnen und Chefexperten wie auch den Prüfungsstandorten.

## 2 Grundlagen

Als Rahmen für den Leitfaden gelten:

- Die Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren vom 1. Januar 2024
- Die Liste der Garmethoden im Anhang zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023  
(für die Wahl und Definition der Garmethoden sowie deren Umsetzung/Anwendung)

## 3 Zyklus des Leitfadens

Die drei unterschiedlichen Situationen werden jährlich geändert und per 30. September eines jeden Kalenderjahres auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz publiziert. Gleichzeitig wird die zur Verfügung stehende Grund-Mise en place bekannt gegeben. Weitere Lebensmittel werden am Prüfungstag vor Ort in Form einer Tagesauswahl (als Buffet oder in Form einer Liste) zur Verfügung stehen (bspw. Früchte).

**Die Rezepte für die in den unterschiedlichen Situationen geforderten Speisen werden am Prüfungstag vor Ort abgegeben.** Es dürfen jeweils auch den Vorgaben entsprechend eigene Rezepte aus der Lerndokumentation verwendet werden, wobei nicht sichergestellt werden kann, dass zusätzliche, vom abgegebenen Rezept abweichende Zutaten am Prüfungsort vorhanden sind.

## 4 Persönliche Vorbereitung

Sie planen für jede Situation eine Süssspeise gemäss den in der Situation vorgegebenen Kriterien. Details entnehmen Sie den Situationen.

## 5 Grund-Mise en place

Nachstehend finden Sie ein Muster einer empfohlenen Grund-Mise en place-Liste. Die Liste kann kantonal abweichen. Die Grund-Mise en place-Liste wird jährlich vom Prüfungsort zur gleichen Zeit wie die Situationen bekanntgegeben.

Grund-Mise en place für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos	Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos
<b>Kräuter (frisch)</b>	Basilikum		<b>Eier</b>	Eier	Frisch, ganz, roh
	Dill			Eigelb	Past.
	Estragon			Eiweiss	Past.
	Kerbel		Vollei	Past.	
	Koriander				
	Lorbeer	Getrocknet	<b>Milchprodukte</b>	Extrahartkäse	Gerieben
	Majoran			Joghurt nature	
	Oregano			Kochbutter	
	Petersilie	Glatt, gekraust		Bratbutter	
	Pfefferminze			Milch	Past. oder UHT
	Rosmarin		Vollrahm	35 % UHT	
	Thymian				
	Salbei		<b>Zucker / Süssmittel / Honig</b>	Honig	
	Schnittlauch			Kristallzucker	
		Rohzucker			
		Puderrzucker			
<b>Gewürze</b>	Curry	Madras, mild	<b>Hartschalenobst / Kerne</b>	Baumnüsse	Ganz
	Currypaste	rot		Haselnüsse	Ganz, gemahlen
	Gewürznelken			Kokosnuss	Geraspelt
	Ingwer	Frisch		Kürbiskerne	
	Kapern			Pinienkerne	
	Kreuzkümmel		Pistazien		
	Kümmel		Mandeln	Ganz, gehobelt	
	Muskatnuss	Ganz, gemahlen	Mandeln	Splitter, gemahlen	
	Paprika	Mild	Sesam	Schwarz, weiss	
	Peperoncini	Frisch			
	Pfefferkörner	Schwarz, weiss	<b>Convenience-Produkte (Fonds)</b>	Rindsbouillon	
	Pfefferkörner grün	Eingelegt		Fischfond	
	Safranpulver			Geflügelfond	Dunkel, hell
	Sternanis			Gemüsefond	
	Vanillestängel			Kalbsfond	Dunkel, hell
	Wacholderbeeren				
	Zimt	Stangen, Pulver	<b>Convenience-Produkte (Divers)</b>	Hefe	
	Zitronengras			Weissmehl	
				Backpulver	
		Paniermehl			
		Roux		Braun, weiss	
<b>Salz / Würzmittel</b>	Fleur de sel		Agar Agar		
	Senf	Grobkörnig, mild	Gelatineblätter		
	Mayonnaise		Nori-Blätter		
	Kochsalz		Sultaninen	Hell, dunkel	
	Sojasauce				
	Tabasco		<b>Alkoholische Produkte</b>	Bier	Hell
	Tomatenmark			Brandy / Cognac	
Worcestershire Sauce		Grand Marnier			
		Kochwein		Rot, weiss	
		Madère			
<b>Öle</b>	Sonnenblumenöl		Noilly Prat		
	Erdnussöl		Pernod		
	Rapsöl		Portwein	Rot, weiss	
	Sesamöl		Sherry		
	Baumnussöl				
<b>Essig</b>	Balsamico-Essig	Dunkel, weiss	<b>Teige</b>	Blätterteig	
	Apfelessig			Frühlingsrollenteig	
	Himbeeressig				
	Kräuteressig		<b>Ausschliesslich für die Süssspeise</b>	Fruchtpulpe	Diverse Aromen
	Weinessig	Rot, weiss			
Sherryessig					
<b>Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten</b> (dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden)			Karotten, Sellerie, Lauch (grün), Knoblauch, Zwiebel, Schalotten Zitronen, Limetten, Orangen		

## 6 Situationen für das Prüfungsjahr «Nullserie»

### 6.1 Situation 1

Im Rahmen der jährlichen Lernenden-Projektwoche bereiten Sie Bestandteile für das Kaderessen der 4-köpfigen Geschäftsleitung Ihres Lehrbetriebes zu. Die Küchenchefin/der Küchenchef hat Ihnen folgenden Auftrag gegeben:

#### **Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place**

Erstellen Sie in einem ersten Schritt folgende Mise en place für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen:

- Für die Suppe schneiden Sie die Gemüse in die, gemäss Rezepturen, vorgegebenen Formen. Bei einer Kraftbrühe stellen Sie die Klärifikation sowie die geplante Einlage her.
- Filetieren Sie die beiden vorgegebenen Fische und richten die Filets für die geplante Weiterverarbeitung her (parieren, häuten, schneiden, falten usw.).
- Für die Gemüsebeilage schneiden Sie die Gemüse in die, gemäss Rezepturen, vorgegebenen Formen.
- Stellen Sie den Teig für Ihre geplante Süssspeise gemäss Ihrem Rezept her.

#### **Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte**

##### **Suppe**

Sie stellen eine vorgegebene warme oder kalte Suppe her. Je nach Vorgabe können weitere Komponenten als Ein- oder Beilage gefordert werden.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Gemüsesuppe Hausfrauenart / Blumenkohlcremesuppe / Gelberbsensuppe mit Brotcroûtons / Griesssuppe mit Gemüsegewürfeln / Kraftbrühe mit Eierstich / Kalte Kartoffelsuppe / Minestrone*

##### **Fischgericht**

Sie stellen ein vorgegebenes Fischgericht her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen vorbereiteten Fischfilets sowie, wenn notwendig, den Fischfond. Wenn eine Sauce verlangt wird, servieren Sie mindestens 2 dl Sauce separat.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweibutter / Pochierte Forellenfilets Zuger Art / Sautierte Felchenfilets mit Kapern und Tomaten*

##### **Stärkebeilage aus Reis**

Als Stärkebeilage bereiten Sie ein vorgegebenes Reis-Rezept zu.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Trockenreis, Pilaw-Reis, Risotto oder jeweils eine Ableitung.*

##### **Gemüsebeilage**

Sie bereiten das von Ihnen in Aufgabe a) bereits geschnittene Gemüse gemäss dem vorgegebenen Rezept zu.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Glasierte Karotten / Ratatouille / Gedünstete Gurken / Geschmorter Lattich mit Gemüsen*

**Warme Süßspeise**

Sie stellen die von Ihnen geplante, warme Süßspeise her. Dazu servieren Sie eine passende Sauce (2 dl). Für die Umsetzung dieses Gerichts stehen Ihnen die auf der Grund-Mise en place-Liste aufgeführten Lebensmittel (am Prüfungstag ergänzt mit zusätzlichen Frischprodukten) zur Verfügung. Die auf der Grund-Mise en place-Liste aufgeführten Teige sind für dieses Gericht nicht zulässig. Sie dürfen diese jedoch gemäss Aufgabe a) selbst herstellen.

**Servicevorgaben:**

Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Das Hauptgericht servieren Sie zwingend auf Teller (4 Teller). Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

## 6.2 Situation 2

Sie erhalten von der Küchenchefin/vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer geplanten Veranstaltung die Produktion von Teilen des Angebotes, insbesondere einer warmen Vorspeise, des Hauptgangs mit Beilagen und einem Dessert zu übernehmen. Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

### **Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place**

Erstellen Sie in einem ersten Schritt folgende Mise en place für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen:

- Stellen Sie die Masse für Ihre gefrorene Süssspeise her, füllen Sie diese in die geplante Form und gefrieren Sie diese.
- Nehmen Sie das für das Fleischgericht benötigte Stück entgegen und richten Sie das Fleisch für die geplante Weiterverarbeitung her (parieren, binden, schneiden usw.).
- Schneiden Sie die Kartoffeln für die Stärkebeilage in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form, oder stellen Sie, wenn dies in Aufgabe b) verlangt wird, die benötigte Kartoffelmasse her.
- Für die Gemüsebeilage schneiden Sie das Gemüse in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.

### **Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte**

#### **Warme Vorspeise**

Sie stellen eine vorgegebene warme Vorspeise her.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Ei im Töpfchen / Pochiertes und gratiniertes Ei auf Blattspinat / Blätterteigkissen mit Pilzfüllung / Gemüsekroketten / Käsekuchen*

#### **Gericht aus Schlachtfleisch**

Sie stellen ein vorgegebenes Gericht aus Schlachtfleisch her. Hierfür verwenden Sie das von Ihnen in der Aufgabe a) vorbereitete Fleisch. Sie servieren mindestens 2 dl Sauce separat. Die Garnitur richtet sich an die vorgegebene Ableitung des Gerichts.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Piccata alla milanese / Schweinsbraten mit Dörrfrüchten / Grilliertes Rumpsteak mit Tomaten / Glasierte Kalbshaxe / Ungarisches Gulasch / Kalbsfrikassee / Lamblankett / Rindsragout*

#### **Stärkebeilage aus Kartoffeln**

Als Stärkebeilage stellen Sie eine Kartoffelspeise her.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Lyoner Kartoffeln / Dauphine-Kartoffeln / Duchesse-Kartoffeln / Bäckerinkartoffeln / Kartoffelgratin / Schmelzkartoffeln / Kartoffelkroketten*

#### **Gemüsebeilage**

Sie bereiten das von Ihnen in Aufgabe a) bereits geschnittene Gemüse gemäss dem vorgegebenen Rezept zu.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Glasierte Karotten / Ratatouille / Gedünstete Gurken / Geschmorter Lattich mit Gemüsen*

**Gefrorene Süssspeisen**

Sie stellen Ihre geplante, gefrorene Süssspeise her. Dazu servieren Sie eine passende Sauce (2 dl). Für die Umsetzung dieses Gerichts stehen Ihnen die auf der Grund-Mise en place-Liste aufgeführten Lebensmittel (am Prüfungstag ergänzt mit zusätzlichen Frischprodukten) zur Verfügung.

**Servicevorgaben:**

Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Das Hauptgericht servieren Sie zwingend auf Teller (4 Teller). Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

### 6.3 Situation 3

Vier Ihrer Hotelgäste unternehmen einen Ausflug mit anschliessendem Picknick.

Für das Picknick wird eine kleine Auswahl an Salaten benötigt. Die Küchenchefin/der Küchenchef beauftragt Sie, einen dieser Salate herzustellen. Der von Ihnen ebenfalls hergestellte Hauptgang mit Beilagen sowie die Süssspeise werden dann inhouse serviert.

#### **Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place**

Erstellen Sie in einem ersten Schritt folgende Mise en place für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen:

- Stellen Sie einen Teig her, welchen Sie als Konfekt bei der Süssspeise verwenden.
- Nehmen Sie das Geflügel entgegen und richten Sie es für die geplante Weiterverarbeitung her (abflämmen, binden, schneiden usw.).
- Stellen Sie mit den zur Verfügung gestellten Karkassen sowie den durch das Herrichten entstandenen Abschnitten einen Geflügelfond her, welcher beim Geflügelgericht verwendet werden kann.
- Für die Gemüsebeilage schneiden Sie das Gemüse in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.

#### **Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte**

##### **Kalte Vorspeise**

Für das Picknick stellen Sie einen vorgegebenen Salat her. Je nach Vorgabe kann eine weitere Komponente nebst dem Salat gefordert werden. Für die dazugehörige Sauce wird Ihnen, falls dieses nicht bereits im Salat-Rezept inkludiert ist, ebenfalls ein Rezept abgegeben.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Russischer Salat / Waldorf-Salat / Rucola-Salat mit panierten, sautierten Mozzarellascheiben / Nizza Salat / Andalusischer Salat*

##### **Gericht aus Geflügel**

Sie stellen ein vorgegebenes Geflügelgericht her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen vorbereiteten Geflügelteile. Sie servieren mindestens 2 dl Sauce separat. Die Garnitur richtet sich an die vorgegebene Ableitung.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Geflügelblankett / Geflügelfrikassee / Geschmortes Masthuhn / Sautierte Entenbrust / Pochiertes Pouletbrüstchen / Grilliertes Hähnchen amerikanische Art*

##### **Stärkebeilage aus Getreide**

Als Stärkebeilage stellen Sie ein vorgegebenes Getreidegericht her.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Polenta / Basilikumnudeln / Bulgur-Pilaw / Griessnocken / Rheintaler Ribelmaisschnitten*

##### **Gemüsebeilage**

Sie bereiten das von Ihnen in Aufgabe a) bereits geschnittene Gemüse gemäss dem vorgegebenen Rezept zu.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Glasierte Karotten / Ratatouille / Gedünstete Gurken / Geschmorter Lattich mit Gemüsen*

**Kalte Süssspeise mit einem Konfekt**

Sie stellen Ihre geplante, kalte Süssspeise her. Für die Umsetzung dieses Gerichts stehen Ihnen die auf der Grund-Mise en place-Liste aufgeführten Lebensmittel (am Prüfungstag ergänzt mit zusätzlichen Frischprodukten) zur Verfügung. Für das Konfekt verwenden Sie den in Aufgabe a) bereits hergestellten Teig. Die auf der Grund-Mise en place-Liste aufgeführten Teige sind für die Herstellung des Konfekts nicht zulässig. Sie dürfen diese jedoch gemäss Aufgabe a) selbst herstellen.

**Servicevorgaben:**

Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Das Hauptgericht servieren Sie zwingend auf Teller (4 Teller). Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

**Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera**

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)  
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | [romandie@hotelgastro.ch](mailto:romandie@hotelgastro.ch)