

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren 2024 Kanton Aargau

Küchenangestellte/r EBA

Informationen für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner,
Kandidatinnen und Kandidaten

Alle nötigen Prüfungsunterlagen finden Sie unter
www.hgf-mittelland.ch

Inhaltsverzeichnis

Prüfungsleitung.....	3
Durchführungsort.....	3
Laptop/Tablet/Smartwach/Mobile.....	3
Taschenrechner.....	4
Prüfungszulassung.....	4
Krankheit / Unfall / Verspätung.....	4
Übersicht der Gewichtung.....	5
Erklärung Berufskennntnisse mündlich und schriftlich:.....	5
Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht:.....	5
Berufskennntnisse schriftlich.....	6
Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:.....	6
Persönliche Ausrüstung Berufskennntnisse.....	6
Berufskennntnisse mündlich.....	7
Vorgehen beim mündlichen Qualifikationsverfahren.....	7
Praktische Arbeiten.....	8
Lern- und Leistungsdokumentation.....	8
Allgemeine Hinweise.....	8
Abräumen/Entsorgen.....	8
Persönliche Ausrüstung.....	9
Ablauf QV «Praktische Arbeiten».....	9
Pflichtgerichte.....	9
Süssspeise - Warenkorbgericht.....	9
Coaching.....	10
Allgemeines.....	10
Toiletten.....	10
Wichtige Hinweise.....	11
Fragen und Auskünfte.....	11
Herausgeber dieser Wegleitung.....	11
Anhang 1: Gerichteliste für den Pflichtteil «QV Praktische Arbeiten».....	12
Kalte Vorspeisen.....	12
Suppen.....	12
Fleisch- und Mastgeflügelgerichte.....	12
Fischgerichte.....	13
Kartoffelgerichte.....	13
Getreidegerichte.....	13
Gemüsegerichte.....	14
Anhang 2 – Warenbezugsliste Warenkorbgericht.....	15
Anhang 3 – Zeitplan.....	16

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Departement für Bildung in Aarau/Solothurn.
Für die Prüfungsdurchführung ist die Hotel & Gastro *formation* Mittelland verantwortlich.

Chefexperten:

- **Kanton Aargau:** Urs Kohler, GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23, 5600 Lenzburg, kohler@gastroaargau.ch

Für sämtliche Unklarheiten und Fragen wenden Sie sich schriftlich an den entsprechenden Chefexperten.

Lernende mit Lehrbetrieb im **Kanton Solothurn** müssen diese schriftlich im vorgegebenen Tool bis zum Schulbesuch der Chefexpertin/des Chefexperten abgegeben sein. Nach dem Besuch der Chefexpertin/des Chefexperten werden die Fragen am Prüfungstag beantwortet.

Technische Prüfungsleiter:

- **GBZ Lenzburg:** Silvan Sprecher sprecher@hgf-mittelland.ch

Durchführungsort

Der Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» wird durch die Hotel & Gastro *formation* Mittelland organisiert und wie folgt durchgeführt:

- Praktische Arbeiten für Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau:
GastroBildungsZentrum GBZ, Dammweg 23, 5600 Lenzburg

Durch den Besuch der überbetrieblichen Kurse sind alle Teilnehmenden mit der Küche am Prüfungsort vertraut. Der mögliche Zeitplan ist im Anhang.

Der Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse» und «Berufskennntnisse mündlich» wird durch die entsprechende Berufsfachschule organisiert.

Laptop/Tablet/Smartwach/Mobile

Dürfen bei den Prüfungen nicht verwendet oder getragen werden.

Taschenrechner

Netzunabhängige, nicht druckende elektronische Taschenrechner (auch programmierbare) mit ausschliesslich numerischer Anzeige dürfen in allen Fächern der Abschlussprüfung verwendet werden, sofern es sich nicht um einen Prüfungsteil handelt, in welchem ausdrücklich keine oder nur speziell bezeichnete Hilfsmittel gestattet sind. Der Taschenrechner wird als persönliches Hilfsmittel betrachtet und ist vom Prüfungsabsolventen respektive der Prüfungsabsolventin selbst mitzubringen. Für das einwandfreie Funktionieren des Gerätes ist der Benutzer und die Benutzerin verantwortlich. Der Austausch von Geräten unter den Kandidaten und Kandidatinnen ist nicht gestattet. Tritt eine Störung am Rechner auf, so besteht kein Anspruch auf ein Ersatzgerät (es sei denn, ein eigenes sei vorhanden), auf eine Prüfungsverlängerung oder eine Nachprüfung.

Prüfungszulassung

Nehmen Sie zu jeder Prüfung einen amtlichen Ausweis mit (ID, Pass, Fahrausweis).
SBB Abo, Krankenkassenkarte, o.ä. werden nicht akzeptiert.

Krankheit / Unfall / Verspätung

Alle Lernenden sind verpflichtet, das Qualifikationsverfahren zu absolvieren. Einzige Entschuldigungsgründe für das Fernbleiben von der Prüfung sind eine ärztlich bescheinigte Krankheit oder ein Unfall. In diesem Fall ist die Prüfungsleitung sofort schriftlich und unter Beilage des Arztzeugnisses zu informieren. Nach der Prüfung geltend gemachte Bescheinigungen werden nicht als Entschuldigungsgrund anerkannt.

Der Kandidat und die Kandidatin hat rechtzeitig am Prüfungsort einzutreffen. Liegt bei einer Verspätung nachweisbar kein Selbstverschulden vor (aussergewöhnliche Zugsverspätung, Unfall, etc.) besteht das Anrecht auf eine ungekürzte Prüfungszeit. Die Verspätung muss aber durch Dritte (Bahnpersonal, Polizei, etc.) bestätigt werden. Ob die Prüfung oder Prüfungsteile sofort oder erst später absolviert werden können, entscheidet der Chefexperte/die Chefexpertin. Ist die Verspätung selbst verschuldet, besteht kein Recht auf das Nachholen der versäumten Prüfungszeit. Die verbleibende Prüfungszeit darf jedoch vollständig ausgeschöpft werden.

Lesen Sie unter www.hgf-mittelland.ch die Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren Kanton Aargau/Solothurn.

Qualifikationsbereiche «Übersicht der Gewichtung»

Übersicht der Gewichtung

Bereiche	Unterteilung/Positionen	Gewichtung
Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Dessert (Süssspeisen) Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen Position 2: Ernährungslehre, Menükunde	20 %
mündlich	Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

Erklärung Berufskennnisse mündlich und schriftlich:

Die Positionen 1 - 3 werden im Unterricht in den Prozessschritten 1 - 5, bei den Kern- wie auch den begleiteten Themen unterrichtet.

Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. - 4. Semester, oder der Modulnoten, der Berufsfachschule. Sie wird auf einen Zehntel gerundet.

Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»

Berufskennnisse schriftlich

Berufskennnisse schriftlich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft. Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskennnisse schriftlich beträgt 110 Minuten.

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft. Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons statt und werden persönlich aufgeboden.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich» umfasst 3 Situationen auf je einem Prüfungsbogen und dauert insgesamt 110 Minuten:
 - *Situation 1, Richtzeit 40':*
 - *Situation 2, Richtzeit 40':*
 - *Situation 3, Richtzeit 30':*
2. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich alle beide Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden:
Pos. 1 = Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen
Pos. 2 = Ernährungslehre, Menükunde
3. Jede Aufgabe ist nummeriert, mit einer Richtzeit versehen und einer Position zugeordnet. Die Lösungsfelder sind entsprechend den dazugehörenden Aufgaben nummeriert.
4. Die Kandidaten/innen erhalten, lesen und lösen die Aufgaben- und Lösungsbögen der entsprechenden Situation, mit einer Pause zwischen jeder Situation. Die Einlesezeit darf nicht zur Lösungszeit gezählt werden, es dürfen Verständnisfragen gestellt werden.
5. Es sind keine Hilfsmittel zulässig, ausser einem Taschenrechner. Sie schreiben mit einem Kugelschreiber (kein Bleistift, kein Korrektur-Kugelschreiber).
6. Hinweis: Übungsserien QV / Nullserie Berufskunde können im Internet wie folgt eingesehen und ausgedruckt werden:

<https://www.hotelgastro.ch/downloads>

Downloads/ Berufliche Grundbildung/ Küchenangestellte EBA

Persönliche Ausrüstung Berufskennnisse

BK schriftlich

- Schreibzeug, Taschenrechner
- Amtlicher Ausweis

BK mündlich

- Lern- und Leistungsdokumentation
- Amtlicher Ausweis

Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»

Berufskennnisse mündlich

Berufskennnisse mündlich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft.
Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Minuten:

- Lebensmittelkundlicher Teil
- Kochkundlicher Teil

Die mündlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons und dem persönlichen Aufgebot in der entsprechenden Berufsfachschule statt.

Vorgehen beim mündlichen Qualifikationsverfahren

Pos. 3 = Kochkunde, Lebensmittelkunde

In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen.

Fachgespräch über einen Eintrag der Lern- und Leistungsdokumentation **oder** ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet.

(keine Bewertung der Lern- und Leistungsdokumentation, nur das Gespräch darüber)

Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; von Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf. Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA).

Leitgedanke:

Die Lernenden können aus dem überbetrieblichen Kurs, welcher ein wesentlicher Bestandteil der praktischen Ausbildung war, ein Menü ziehen. Dieses Menü begleitet sie durch die mündliche Prüfung.

Auswahl und Entscheid:

Am Prüfungstag wird ein Menü gezogen. Dieses Menü bildet die Grundlage für das Prüfungsgespräch.

Wichtig:

Es werden nur die Menüs von den 4 mal 4 üK-Tagen verwendet.

Gesprächszeit:

Für Lern- und Leistungsdokumentation stehen 10 Minuten Prüfungszeit zur Verfügung.
Das gezogene Menü beansprucht 30 Minuten der Prüfungszeit und wird im Anschluss zur Lern- und Leistungsdokumentation behandelt.

Für das Prüfungsgespräch muss die Lern- und Leistungsdokumentation unbedingt mitgebracht werden.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Praktische Arbeiten

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 4 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

- Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe
- Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch
- Position 3: Stärkebeilage, Gemüse
- Position 4: Dessert (Süssspeise)
- Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ als Hilfsmittel verwendet werden.

Allgemeine Hinweise

Das AVOR-Blatt ist unter www.hotelgastro.ch oder www.hgf-mittelland.ch herunterzuladen oder es kann selbst ein AVOR-Blatt/Raster erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVOR-Blattes versehen sein.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche vom Kandidaten zur Prüfung mitgebracht werden.

Abräumen/Entsorgen

Die Arbeitsplätze sind während dem ganzen Produktionsvorgang sauber zu halten. Lebensmittel, die nicht unmittelbar gebraucht werden, müssen korrekt gelagert werden. Reste werden den Experten präsentiert und erst danach zurückgegeben.

Persönliche Ausrüstung

- 1 Kochhose
- 2 Kochjacken
- 2 Schürzen
- 2 Torchons
- 1 Foulard
- Arbeitssicherheitsschuhe
- Messerkoffer mit persönlichen Messern
- Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner
- Persönliche Rezeptsammlungen
- Lern- und Leistungsdokumentation
- Amtlicher Ausweis

Persönliche Werkzeuge müssen beim Technischen Leiter bis 2 Wochen vor Prüfungsbeginn angemeldet werden. Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche) gemäss OdAOrg - Informationen zum üK – Berufskleidung.

Ablauf QV «Praktische Arbeiten»

Pflichtgerichte

Konkretisierung

Am Prüfungstag werden die Gerichte, welche an der Abschlussprüfung «Praktische Arbeiten» herzustellen sind, den Kandidaten schriftlich abgegeben.

Die Gerichteliste befindet sich im Anhang.

Das Pflichtprogramm besteht aus:

1. Gang: Vorspeise oder Suppe
2. Gang: Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht
 - 1 Stärkebeilage
 - 1 Gemüsebeilage

Betriebseigene Rezepte können verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Anrichtegeschirr:

Es ist zwingend das Anrichtegeschirr der Hotel & Gastro *formation* Mittelland zu verwenden. Dies kann vor Ort besichtigt werden.

Süssspeise - Warenkorbgericht

Die Süssspeise ist nach dem vorgegebenen Warenkorb der Hotel & Gastro *formation* Mittelland herzustellen. Siehe Aufgabenstellung im Warenkorb (im Anhang).

Hauptkomponente	• Schaumgefrorenes mit Aroma-Zutat
Nebenkomponente	• Fruchtsauce aus frischen Früchten (1,5 dl)
Kleingebäck	• frei wählbar (250g Teigmasse – kein Blätterteig)

Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau:

Die **Warenbezugsliste vom Warenkorbgericht** (Formular *KüAn_Warenbezugsliste_2023* unter www.hgf-mittelland.ch oder im Anhang) sowie die **Angaben zur Süssspeise** (wie Menükarte) müssen bis spätestens am **13. April 2024** auf PkOrg hochgeladen sein.

Coaching

Coaching: ist ein Begriff aus dem Englischen und heisst „betreuen“.

Der Experte/die Expertin stellt sich der Kandidatin/dem Kandidaten vor.

Die Kandidatin / der Kandidat hat sämtliche Rezepte für die Süssspeise auf den AVOR-Blättern oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben - inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto - **in doppelter Ausführung** erfasst (1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten).

Hat die Kandidatin/der Kandidat keine AVOR Blätter vorbereitet, so sind diese im Coaching in doppelter Ausführung handschriftlich zu erstellen. Ein Kopierapparat/Drucker steht nicht zur Verfügung.

Den Kandidatinnen und den Kandidaten ohne vollständige Rezepturen zu den Warenkorbgerichten, wird der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust zur Vervollständigung der geforderten Unterlagen geht vollkommen zu Lasten der Prüfungszeit des Kandidaten/der Kandidatin, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.

Allgemeines

Es ist grundsätzlich dem Kandidaten/der Kandidatin überlassen, welche Kochtechniken angewendet werden.

Sämtliche Kochapparate und Küchengeräte dürfen genutzt werden. Die gewählte Technik muss zu einem positiven Resultat führen, bzw. führen können und korrekt ausgeführt werden. Es werden keine Kompromisse toleriert, d.h. klassische Zubereitungsarten werden genauso perfekt ausgeführt wie ein Sous-vide Verfahren oder eine auf moderne Geräte umgesetzte Kochmethode.

Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die bereitgestellten Lebensmittel und Convenience-Produkte verwendet werden.

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Wichtige Hinweise

- Zu jeder Prüfung muss ein **amtlicher Ausweis** mitgebracht und vorgezeigt werden. **Ohne Ausweis keine Prüfung!**
Ein amtlicher Ausweis ist ein Pass, eine ID, ein Führerausweis oder ein Ausländerausweis. SBB-Abos, Krankenkassen-, Kreditkarten, o.ä. werden NICHT akzeptiert.
- **Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau:**
Die **Warenbezugsliste vom Warenkorbgericht** (Formular *KüAn_Warenbezugsliste_2023* unter www.hgf-mittelland.ch oder im Anhang) sowie die **Angaben zur Süssspeise** (wie Menükarte) müssen bis spätestens am **13. April 2024** auf PkOrg hochgeladen sein. **Ohne Warenbezugsliste – keine Ware am QV!** Sie erhalten im üK 4 Informationen zum PkOrg und Ihrem persönlichen Prüfungsaufgebot. Halten Sie Ihre Mailadresse, die Angaben von der Berufsbildnerin/dem Berufsbildner und die Angaben im OdAOrg aktuell.

Fragen und Auskünfte

Für Fragen und Auskünfte stehen Ihnen die Chefexperten, Ihre Berufsschullehrerinnen und Berufsschullehrer, die üK-Instruktoren und das Sekretariat von Hotel & Gastro *formation* Mittelland zur Verfügung.

Herausgeber dieser Wegleitung

Hotel & Gastro *formation* Mittelland
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg

Tel. 062 737 90 40
info@hgf-mittelland.ch
www.hgf-mittelland.ch

Änderungen und Anpassungen bleiben vorbehalten. Massgebend sind in jedem Fall, das persönliche Aufgebot und die an der Prüfung abgegebenen Unterlagen.

Wir wünschen Ihnen viel Glück und Erfolg für das Qualifikationsverfahren!

Die Chefexperten und die Fachexperten
Das ganze Team der Hotel & Gastro *formation* Mittelland

Anhang 1:

Gerichteliste für den Pflichtteil «QV Praktische Arbeiten»

Position 1 «Vorspeisen oder Suppen»

Kalte Vorspeisen

Salate	Nizza-Salat
	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
	Griechischer Salat (Rezept ohne Safran)
Kalte Vorspeisen	Räucherforellenfilets auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette
	Krevetten-Cocktail mit Avocado
	Poulet-Melonen-Cocktail

Suppen

Kraftbrühe	Kraftbrühe mit Eierstich
Cremesuppe	Blumenkohlcremesuppe mit Karottenjulienne, Tomatencremesuppe
Püreesuppe	Karottenpüreesuppe mit Croûtons
Gemüsesuppe	Gemüsesuppe Hausfrauenart mit Croûtons
Getreidesuppe	Bündner Gerstensuppe (ohne Fleischeinlage), Griesssuppe

Position 2 «Fleisch- und Mastgeflügelgerichte»

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte

Schmoren/Glasieren	Glasierte Kalbsbrustschnitte
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon, Wiener Kalbsrahmgulasch
Sieden	Kalbsblankett
Sautieren	Kalbsschnitzel mit Rahm- oder Zitronensauce
Grillieren	Rumpsteak mit Tomaten und Zwiebeln
Braten	Kalbshohrücken mit Bratensauce

Position 2 «Fischgerichte»

Fischgerichte

Pochieren	Forellenfilets Zuger Art
Grillieren	Lachsschnitzel mit Rotweinbutter
Sautieren	Forellenfilets mit Kapern und Tomaten

Position 3 «Stärkebeilagen»

Kartoffelgerichte

Sieden/Dämpfen	Salzkartoffeln
Backen im Ofen	Kartoffelgratin
Braten	Gebratene Kartoffelwürfel, Schlosskartoffeln
Sautieren	Lyoner Kartoffeln
Div. Kartoffel-Massen	Kartoffelpüree, Duchesse-Kartoffeln

Getreidegerichte

Teigwaren	Nudeln (frisch hergestellt)
Spätzli / Knöpfli	Spätzli
Getreidegerichte	Polenta
Trockenreis	Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern
Pilawreis	Pilaw-Reis
Risotto	Risotto

Position 3 «Gemüsegerichte»

Gemüsegerichte

Die aufgeführten Garmethoden müssen mit entsprechenden Gemüsen umgesetzt werden.
«Die passenden Schnittarten und Garnituren bekommen sie am Prüfungstag vorgegeben.»

Sieden	Romanesco
Dämpfen	Broccoli
Dünsten	Kefen, Blattmangold mit Lauch, Blattspinat mit Pinienkernen, Ratatouille
Glasieren	Karotten
Schmoren	Fenchel
Sautieren	panierte Zucchini-Stücke
Grillieren	Zucchini-Stücke
Gratinieren	Blumenkohl

Position 4 «Süssspeisen und Kleingebäck»

Süssspeise: Vorgabe der Prüfungskommission HGf Mittelland


Hauptkomponente	• Schaumgefrorenes mit Aroma-Zutat
Nebenkompone	• Fruchtsauce aus frischen Früchten (1,5 dl)
Kleingebäck	• frei wählbar (250g Teigmasse, kein Blätterteig)

Süssspeise Warenkorb-Bezugsliste

Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau: Die **Warenbezugsliste vom Warenkorbgericht** sowie die **Angaben zur Süssspeise** (wie Menükarte) müssen bis spätestens am **13. April 2024** auf PkOrg hochgeladen sein. **Ohne Warenbezugsliste – keine Ware am QV!** Sie erhalten im üK 4 Informationen zum PkOrg und Ihrem persönlichen Prüfungsaufgebot. Halten Sie Ihre Mailadresse, die Angaben von der Berufsbildnerin/dem Berufsbildner und die Angaben im OdAOrg aktuell.

Anhang 2 – Warenbezugsliste Warenkorbgericht

Unter www.hgf-mittelland ausdrucken:

 Mittelland	<h3 style="margin: 0;">Warenkorb-Bezugslisten</h3> <h1 style="margin: 10px 0 0 0;">EBA</h1> <h2 style="margin: 0 0 0 0;">Warenkorb 2024</h2> <p style="margin: 0 0 0 0;">für das praktische Qualifikationsverfahren Küchenangestellte:r EBA</p>	Name: _____ Vorname: _____ Arbeitsplatz: _____ Datum: _____																																																																																																																																																																																																												
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Aufgabenstellung</p> <p>Aus den folgenden Zutaten kreieren Sie eine Süssspeise für 4 Personen. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, eine Haupt-, sowie eine Nebenkompente herzustellen. Als Ergänzung stellen Sie ein Gebäck nach freier Zubereitung her. Für allfällige <i>Garnituren</i> dürfen sämtliche Produkte aus dem Economat verwendet werden.</p> <p><u>Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.</u></p> </div> <div style="width: 50%; border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div> <p>1. Hauptkomponente</p> <p>Rahmgefrorenes mit Aroma-Zutat</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div> <p>2. Nebenkompente</p> <p>Fruchtsauce (aus frischen Früchten hergestellt)</p> </div> </div> <div> <p>3. Gebäck/Friandise</p> <p>1 Gebäck aus 250g Teigmasse (Ohne Verwendung von Blätterteig)</p> </div> </div> </div>																																																																																																																																																																																																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Zutaten Kategorien</th> <th>Lebensmittel Produkte</th> <th>Einheit in g/dl/Stk</th> <th>Weitere Informationen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Milchprodukte</td> <td>Vollmilch</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vollrahm</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mascarpone</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Joghurt</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Saurer Halbrahm</td> <td></td> <td>15% Fett</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Ei- und Eiprodukte</td> <td>Frische Eier</td> <td></td> <td>Grösse M</td> </tr> <tr> <td>Vollei</td> <td></td> <td>pasteurisiert</td> </tr> <tr> <td>Eigelb</td> <td></td> <td>pasteurisiert</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td></td> <td>pasteurisiert</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Teige</td> <td>Frühlingsrolleiteig</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="6">Trockenprodukte</td> <td>Weissmehl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maizena</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vanille-Crémepulver</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Backpuler</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kartoffelstärke</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Zuckerarten</td> <td>Kristallzucker</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rohrzucker</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Puderzucker</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glukose 45°</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Couverture und Kakao</td> <td>Carma Nuit Blanche</td> <td></td> <td>Tropfen, 32%</td> </tr> <tr> <td>Carma Swiss Top</td> <td></td> <td>Tropfen, 50%</td> </tr> <tr> <td>Carma Black Zabuye</td> <td></td> <td>Tropfen, 83%</td> </tr> <tr> <td>Kakaopulver, ungesüsst</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Gewürze</td> <td>Zimt</td> <td></td> <td>gemahlen</td> </tr> <tr> <td>Vanilleschoten</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ingwer</td> <td></td> <td>frisch</td> </tr> <tr> <td>Zitronenthymian</td> <td></td> <td>frisch</td> </tr> </tbody> </table>	Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Einheit in g/dl/Stk	Weitere Informationen	Milchprodukte	Vollmilch			Vollrahm			Mascarpone			Butter			Joghurt				Saurer Halbrahm		15% Fett	Ei- und Eiprodukte	Frische Eier		Grösse M	Vollei		pasteurisiert	Eigelb		pasteurisiert	Eiweiss		pasteurisiert	Teige	Frühlingsrolleiteig						Trockenprodukte	Weissmehl			Maizena			Vanille-Crémepulver			Backpuler			Kartoffelstärke							Zuckerarten	Kristallzucker			Rohrzucker			Puderzucker			Glukose 45°			Couverture und Kakao	Carma Nuit Blanche		Tropfen, 32%	Carma Swiss Top		Tropfen, 50%	Carma Black Zabuye		Tropfen, 83%	Kakaopulver, ungesüsst			Gewürze	Zimt		gemahlen	Vanilleschoten			Ingwer		frisch	Zitronenthymian		frisch	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Zutaten Kategorien</th> <th>Lebensmittel Produkte</th> <th>Einheit in g/dl/Stk</th> <th>Weitere Informationen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">Früchte</td> <td>Himbeeren</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Erdbeeren</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Blaubeeren</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Orangen</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Zitronen</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Fruchtmark</td> <td>Pfirsichmark</td> <td></td> <td>weiss</td> </tr> <tr> <td>Papayamark</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kirschen-Fruchtmark</td> <td></td> <td>schwarz</td> </tr> <tr> <td>Aprikosenmark</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cassis</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Schalenfrüchte Und Nüsse</td> <td>Haselnüsse</td> <td></td> <td>ganz und gemahlen</td> </tr> <tr> <td>Kokosraspeln</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mandeln</td> <td></td> <td>gehobelt und gemahlen</td> </tr> <tr> <td>Pistazien</td> <td></td> <td>geschält</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Baumnüsse</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="7">Alkoholika/ Spirituosen</td> <td>Tequila</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Weisswein</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rotwein</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Portwein</td> <td></td> <td>rot und weiss</td> </tr> <tr> <td>Cognac</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Amaretto</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maraschino</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cassis-Likör</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grand Marnier</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Diverses</td> <td>Hefe</td> <td></td> <td>frisch</td> </tr> <tr> <td>Honig</td> <td></td> <td>kristallisiert</td> </tr> <tr> <td>Gelatine</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apricoture</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Einheit in g/dl/Stk	Weitere Informationen	Früchte	Himbeeren			Erdbeeren			Blaubeeren			Kiwi			Mango			Orangen				Zitronen			Fruchtmark	Pfirsichmark		weiss	Papayamark			Kirschen-Fruchtmark		schwarz	Aprikosenmark			Cassis			Schalenfrüchte Und Nüsse	Haselnüsse		ganz und gemahlen	Kokosraspeln			Mandeln		gehobelt und gemahlen	Pistazien		geschält		Baumnüsse			Alkoholika/ Spirituosen	Tequila			Weisswein			Rotwein			Portwein		rot und weiss	Cognac			Amaretto			Maraschino			Cassis-Likör				Grand Marnier			Diverses	Hefe		frisch	Honig		kristallisiert	Gelatine			Apricoture		
Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Einheit in g/dl/Stk	Weitere Informationen																																																																																																																																																																																																											
Milchprodukte	Vollmilch																																																																																																																																																																																																													
	Vollrahm																																																																																																																																																																																																													
	Mascarpone																																																																																																																																																																																																													
	Butter																																																																																																																																																																																																													
	Joghurt																																																																																																																																																																																																													
	Saurer Halbrahm		15% Fett																																																																																																																																																																																																											
Ei- und Eiprodukte	Frische Eier		Grösse M																																																																																																																																																																																																											
	Vollei		pasteurisiert																																																																																																																																																																																																											
	Eigelb		pasteurisiert																																																																																																																																																																																																											
	Eiweiss		pasteurisiert																																																																																																																																																																																																											
Teige	Frühlingsrolleiteig																																																																																																																																																																																																													
Trockenprodukte	Weissmehl																																																																																																																																																																																																													
	Maizena																																																																																																																																																																																																													
	Vanille-Crémepulver																																																																																																																																																																																																													
	Backpuler																																																																																																																																																																																																													
	Kartoffelstärke																																																																																																																																																																																																													
Zuckerarten	Kristallzucker																																																																																																																																																																																																													
	Rohrzucker																																																																																																																																																																																																													
	Puderzucker																																																																																																																																																																																																													
	Glukose 45°																																																																																																																																																																																																													
Couverture und Kakao	Carma Nuit Blanche		Tropfen, 32%																																																																																																																																																																																																											
	Carma Swiss Top		Tropfen, 50%																																																																																																																																																																																																											
	Carma Black Zabuye		Tropfen, 83%																																																																																																																																																																																																											
	Kakaopulver, ungesüsst																																																																																																																																																																																																													
Gewürze	Zimt		gemahlen																																																																																																																																																																																																											
	Vanilleschoten																																																																																																																																																																																																													
	Ingwer		frisch																																																																																																																																																																																																											
	Zitronenthymian		frisch																																																																																																																																																																																																											
Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Einheit in g/dl/Stk	Weitere Informationen																																																																																																																																																																																																											
Früchte	Himbeeren																																																																																																																																																																																																													
	Erdbeeren																																																																																																																																																																																																													
	Blaubeeren																																																																																																																																																																																																													
	Kiwi																																																																																																																																																																																																													
	Mango																																																																																																																																																																																																													
	Orangen																																																																																																																																																																																																													
	Zitronen																																																																																																																																																																																																													
Fruchtmark	Pfirsichmark		weiss																																																																																																																																																																																																											
	Papayamark																																																																																																																																																																																																													
	Kirschen-Fruchtmark		schwarz																																																																																																																																																																																																											
	Aprikosenmark																																																																																																																																																																																																													
	Cassis																																																																																																																																																																																																													
Schalenfrüchte Und Nüsse	Haselnüsse		ganz und gemahlen																																																																																																																																																																																																											
	Kokosraspeln																																																																																																																																																																																																													
	Mandeln		gehobelt und gemahlen																																																																																																																																																																																																											
	Pistazien		geschält																																																																																																																																																																																																											
	Baumnüsse																																																																																																																																																																																																													
Alkoholika/ Spirituosen	Tequila																																																																																																																																																																																																													
	Weisswein																																																																																																																																																																																																													
	Rotwein																																																																																																																																																																																																													
	Portwein		rot und weiss																																																																																																																																																																																																											
	Cognac																																																																																																																																																																																																													
	Amaretto																																																																																																																																																																																																													
	Maraschino																																																																																																																																																																																																													
Cassis-Likör																																																																																																																																																																																																														
	Grand Marnier																																																																																																																																																																																																													
Diverses	Hefe		frisch																																																																																																																																																																																																											
	Honig		kristallisiert																																																																																																																																																																																																											
	Gelatine																																																																																																																																																																																																													
	Apricoture																																																																																																																																																																																																													
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden. Es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.																																																																																																																																																																																																														

Anhang 3 – Zeitplan

Möglicher Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

Dauer	Zeit	Ablauf für die Kandidaten/innen	Zeit
45 Min.	08.00 – 08.45	<ul style="list-style-type: none"> • Begrüssung • Arbeitsplatz einrichten • Besichtigung der Lebensmittel 	16.00 – 16.45
45 Min.	08.45 – 09.30	Übergabe Prüfungsaufgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und die dazugehörigen Rezepturen • Stellt gegebenenfalls Verständnisfragen • Kandidat/in erklärt gegenüber dem Experten das eigene Warenkorbgericht • Erstellt einen Arbeits- und Zeitplan 	16.45 – 17.30
30 Min.	09.30 – 10.00	Pause (Getränke und Sandwiches)	17.30 – 18.00
150 Min.	10.00 – 12.40	Praktische Prüfung (VPA): <ul style="list-style-type: none"> • Pflichtprogramm • Süssspeise gemäss Warenkorb • Warenrückschub um 12.15 Uhr / 19.45 Uhr 	18.00 – 20.40
10 Min.	Individuell	Obligatorische Pause nach Absprache mit PEX innerhalb der VPA	10 Min.
60 Min. Schickzeit	12.35 – 12.40	Vorspeise oder Suppe	20.35 – 20.40
	13.05 – 13.10	Hauptgericht	21.05 – 21.10
	13.30 – 13.35	Süssspeise mit Gebäck (Warenkorbgericht)	21.30 – 21.35
20 Min.	13.40 – 14.00	Pause	21.40 – 22.00
Mind. 30 Min.	Anschliessend	Reinigen und Erstellen des Arbeitsplatzes (Richtzeit)	Anschliessend
	Am Schluss	Feedbackblatt ausfüllen und Verabschiedung	Am Schluss
300 Min. Prüfungszeit			