

# **Wegleitung zum Qualifikationsverfahren 2026 Kanton Aargau**

## **Köchin EFZ / Koch EFZ gemäss BIVO 2010**

---

Informationen für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner,  
Kandidatinnen und Kandidaten

Alle nötigen Prüfungsunterlagen finden Sie unter  
**[www.hgf-mittelland.ch](http://www.hgf-mittelland.ch)**

## Inhaltsverzeichnis

|   |    |
|---|----|
| Prüfungsleitung .....   | 3  |
| Durchführungsort .....  | 3  |
| Laptop/Tablet/Smartwach/Mobile .....                            | 3  |
| Taschenrechner .....  | 4  |
| Prüfungszulassung .....   | 4  |
| Krankheit / Unfall / Verspätung.....                            | 4  |
| Grundlagen .....  | 5  |
| Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren: .....      | 5  |
| Persönliche Ausrüstung BK .....                                 | 5  |
| QV «Praktische Arbeiten» .....                                  | 6  |
| Lern- und Leistungsdokumentation .....                          | 6  |
| Vollständige Dokumentation .....                                | 6  |
| Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen .....               | 7  |
| Abräumen/Entsorgen.....   | 7  |
| Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform .....                     | 7  |
| Ablauf «Praktische Arbeiten» .....                              | 7  |
| A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz.....                       | 7  |
| Grundraster für das Prüfungsgespräch.....                       | 8  |
| B) Betriebliche Arbeitsprozesse.....                            | 8  |
| C) Prüfen der Warenkorbgerichte .....                           | 8  |
| D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm) – Anhang 1..... | 8  |
| Coaching .....  | 9  |
| Toiletten.....  | 9  |
| Wichtige Hinweise.....  | 10 |
| Fragen und Auskünfte.....                                       | 10 |
| Herausgeber dieser Wegleitung.....                              | 10 |
| Anhang 1 .....  | 11 |
| Gerichteliste für den Pflichtteil «Praktische Arbeiten» .....   | 11 |
| Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:.....                         | 11 |
| Sättigungsbeilagen: .....                                       | 13 |
| Gemüse: .....   | 14 |
| Süssspeisen: .....  | 15 |
| Anhang 2 .....  | 16 |
| Zeitplan QV «Praktische Arbeiten» <b>GBZ Lenzburg</b> .....     | 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.

#### **Chefexperte:**

- **Kanton Aargau:** Urs Kohler, GastroBildungsZentrum GBZ  
Dammweg 23, 5600 Lenzburg, [kohler@gastroaargau.ch](mailto:kohler@gastroaargau.ch)

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

#### **Technische Prüfungsleiter:**

- **GBZ Lenzburg:** Silvan Sprecher [sprecher@hgf-mittelland.ch](mailto: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 «ABU» und «Berufskennntnisse» wird durch die entsprechende Berufsfachschule organisiert. Im **Kanton Aargau** auch der Qualifikationsbereich «Fremdsprache».

### 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](http://www.hgf-mittelland.ch) die Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren Kanton Aargau/Solothurn.

## Qualifikationsbereich Berufskennnisse

---

### Grundlagen

Berufskennnisse schriftlich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft. Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskennnisse schriftlich beträgt 3 Stunden.

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

Es sind ausser dem Taschenrechner keine Hilfsmittel zulässig. Sie schreiben mit einem Kugelschreiber (kein Bleistift, kein Korrektur-Kugelschreiber).

### Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

**1. Teil:**

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 1 und 2 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen die Situationen und die Aufgaben.
- Für das Einlesen der Situationen 1 und 2 erhalten die Lernenden 10 Minuten Zeit.
- Der erste Teil der Prüfung dauert 90 Minuten.

20 Minuten Pause

**2. Teil:**

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 3 und 4 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen wiederum die Situationen und die Aufgaben.
- Auch hier erhalten die Kandidaten wiederum für das Einlesen 10 Minuten für die Situationen 3 und 4.
- Der zweite Teil der Prüfung dauert 90 Minuten.

Ist eine Kandidatin, ein Kandidat vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit der Prüfung fertig, gibt er/sie diese gesammelt einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil (Situationen 3 und 4) wird zu Beginn des ersten Teils mündlich bekannt gegeben.

### Persönliche Ausrüstung BK

- Schreibzeug
- Amtlicher Ausweis
- Taschenrechner

## Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

---

### QV «Praktische Arbeiten»

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie nach Wegleitung für das Qualifikationsverfahren.

- Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. **Fremdsprache \***) mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation
- Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation
- Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation
- Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheits- und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

Die \* **Fremdsprache** wird für Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau vorgängig an der entsprechenden Berufsfachschule gemäss persönlichem Aufgebot geprüft.

### Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ und somit auch bei der Prüfung der Fremdsprachenkompetenz, wie auch beim Fachgespräch betriebliche Arbeitsprozesse, als Hilfsmittel verwendet werden.

### Vollständige Dokumentation

- ... mit persönlichen Rezepten und **Warenbezugsliste** mit Stück- oder Gewichtsangaben pro Warenkorb in **zweifacher Ausführung**, (1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten)
- ... mit einer **Arbeitsvorbereitung (AVOR-Blatt)** für sämtliche vorbereiteten Gerichte aller vier Warenkörbe mit Skizzen oder Fotos zu den unterschiedlichen Gerichten. Sämtliche Gerichte müssen mit einem Gerichtenamen bezeichnet werden. (**ebenfalls in doppelter Ausführung**)
- ... mit den ersten drei Gängen (Warenkorbgerichte) als **separates Menü** geschrieben. Für Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau sind die Warenkorbgerichte bereits auf PkOrg hochgeladen (Termin beachten) und müssen nicht nochmals geschrieben werden.

Das AVOR-Blatt ist unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) oder [www.hgf-mittelland.ch](http://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.

## Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen

Die Lernenden haben die Möglichkeit, während dem Qualifikationsverfahren sämtliches Material, die Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen mit Sorgfalt zu bedienen.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche 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/Arbeitsuniform

- 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 «Praktische Arbeiten»

### A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

Die Fremdsprachenkompetenz wird im Rahmen des mündlichen Fachgespräches während des praktischen QVs, resp. an der entsprechenden Berufsfachschule vorgängig geprüft.

Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereiches «Praktische Arbeiten» und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation.

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten.

## Grundraster für das Prüfungsgespräch

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über die Zusammensetzung der aktuellen Warenkörbe (einer der vier angeschalteten Warenkörbe von Hotel & Gastro *formation*, Schweiz)
3. Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
4. Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
5. Verdanken und Beendigung des Gesprächs

## B) Betriebliche Arbeitsprozesse

Die Kandidatin/der Kandidat zieht drei Aufgabekärtchen.

Die Kandidatin/der Kandidat erläutert anhand von den drei Aufgabekärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lern- und Leistungsdokumentation und Arbeitsrapporte) in der Grössenordnung von 10 – 15 Minuten.

## C) Prüfen der Warenkorbgerichte

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen vier Warenkörbe zusammengestellt und per 1. November bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert. Am Prüfungstag wird einer der vier Warenkörbe eingesetzt.

Gelb hinterlegte Lebensmittel im Warenkorb müssen als Komponente zwingend verwendet werden (nicht als Garnitur).

Die Suppe muss in Suppentassen/-gläsern oder Suppentellern angerichtet werden.

Die Beurteilung der Gerichte aus dem Warenkorb erfolgt anhand von Kriterien, wobei aufwändige Ausführungen mit Zusatzpunktierung gegenüber trivialen (anspruchlos, einfach, schlicht usw.) Lösungen zu bewerten sind.

Die Warenkörbe und die nötigen Dokumente finden Sie unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) oder [www.hgf-mittelland.ch](http://www.hgf-mittelland.ch)

## Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Aargau:

Die Warenbezugslisten der Warenkorbgerichte sowie die Speisenfolge pro Warenkorb müssen bis spätestens am **04. April 2024** auf PkOrg hochgeladen sein.

## D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm) – Anhang 1

Das Pflichtprogramm besteht aus

- Fleisch-/Geflügelgericht
- 1 Stärkebeilage
- 2 Gemüse
- Süssspeise und Kleingebäck

Die Gerichteliste befindet sich im Anhang.



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

Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dienen die aktuellen Unterlagen/Rezepte vom ÜK der Hotel & Gastro *formation* Mittelland sowie dem Pauli Rezeptbuch der Küche.

Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüse und Obst wird nach wie vor geprüft, jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.

### **Anrichtegeschirr:**

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

## Coaching

Coaching: der Begriff aus dem Englischen heisst «betreuen».

Der Experte stellt sich der Kandidatin/dem Kandidaten, vor Bekanntgabe des Warenkorbes, vor. Die Kandidatin/der Kandidat gibt die Warenbezugsliste für den Warenkorb ab.

Die Kandidatin/der Kandidat hat sämtliche Rezepte für den Warenkorb auf den AVOR-Blättern oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben - inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto - **in doppelter Ausführung** erfasst.

Hat die Kandidatin/der Kandidat keine AVOR Blätter vorbereitet, so sind diese im Coaching im Teil 1 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.

## 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 **Warenkorbgerichte und die Warenbezugsliste** (ausgefülltes Warenkorb-dokument) müssen bis am **04. April 2025** im PkOrg eingetragen und hochgeladen sein.  
**Ohne Warenbezugsliste – keine Ware am QV!** Sie erhalten im üK 5 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](mailto:info@hgf-mittelland.ch)  
[www.hgf-mittelland.ch](http://www.hgf-mittelland.ch)

Änderungen und Anpassungen bleiben vorbehalten. Massgebend sind in jedem Fall das persönliche Aufgebot und die an der Prüfung abgegeben 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 «Praktische Arbeiten»

#### Konkretisierung

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte im Rahmen des 90-minütigen Fachgesprächs während der Planung im Coaching dargelegt.

Pflichtgerichte bestehen aus:

- |         |            |   |
|---------|------------|---|
| 4. Gang | Hauptgang  | Schlachtfleisch/Mastgeflügel-Gericht<br>Stärkebeilage<br>Zwei verschiedene Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden) |
| 5. Gang | Süssspeise | Süssspeise mit einem Kleingebäck/Konfekt  |

### Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

| <b>Fleischgerichte</b>   |  |
|--|--|
| - Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode... |  |
| <i>Feuchthitzetechnik</i>  | <b>Gerichteauswahl:</b>                        |
| <i>Feuchte Garmethoden</i>   |  |
| ... Schmoren   | <i>Rindsschmorbraten Burgunder Art</i>         |
|  | <i>Kalbsragout mit Gemüsen</i>                 |
| ... Glasieren  | <i>Kalbskopfbäckchen mit Barolo</i>            |
|  | <i>Kalbsbrustschnitte (mit Garnitur)</i>       |
|  | <i>Ossobuco Cremolata</i>                      |
| ... Dünsten  | <i>Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven</i> |
|  | <i>Rindsragout mit Balsamico-Sauce</i>         |
|  | <i>Ungarisches Gulasch</i>                     |
|  | <i>Kalbsfrikassee mit Herbsttrompeten</i>      |

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| ... Dünsten | <i>Lammfrikassee mit Curry</i> |
|             | <i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i> |

|            |  |
|------------|--|
| ... Sieden | <i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i> |
|------------|--|

|               |   |
|---------------|---|
| ... Sautieren | <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i> |
|---------------|---|

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <i>Trockenhitze-technik</i> | <b>Gerichteauswahl:</b> |
| <i>Trockene Garmethoden</i> |                         |

|            |  |
|------------|--|
| ... Braten | <i>Lammkarree in der Kräuterkruste</i> |
|            | <i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten</i> |
|            | <i>Roastbeef mit Bearner Sauce</i>     |

**Geflügelgerichte** - Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode..

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| <i>Feuchthitze-technik</i> | <b>Gerichteauswahl:</b> |
| <i>Feuchte Garmethoden</i> |                         |

|              |  |
|--------------|--|
| ... Schmoren | <i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i> |
|              | <i>Pollo à la chilindrón</i>           |

|             |                                       |
|-------------|---------------------------------------|
| ... Dünsten | <i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i> |
|-------------|---------------------------------------|

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| ... Sieden | <i>Geflügelblankett mit Pilzen</i> |
|------------|------------------------------------|

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <i>Trockenhitze-technik</i> | <b>Gerichteauswahl:</b> |
| <i>Trockene Garmethoden</i> |                         |

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| ... Grillieren | <i>Hähnchen amerikanische Art</i> |
|----------------|-----------------------------------|

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| ... Braten | <i>Poulet mit Rosmarinjus</i> |
|------------|-------------------------------|

## Stärkebeilagen:

|  |   |
|--|---|
| <b>Kartoffelgerichte</b>                             | - Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...                                |
| <i>Feuchthitzetechnik<br/>Feuchte Garmethoden</i>    | <b>Gerichteauswahl:</b>   |
| ... Sieden/Dämpfen                                   | <i>Kartoffelpüree</i>   |
| ... Schmoren   | <i>Bouillonkartoffeln</i><br><i>Schmelzkartoffeln</i>   |
| <i>Trockenhitze-technik<br/>Trockene Garmethoden</i> | <b>Gerichteauswahl:</b>   |
| ... Backen im Ofen                                   | <i>Kartoffelgratin</i>  |
| ... Braten   | <i>Bäckerinkartoffeln</i>   |
| ... Sautieren  | <i>Schupfnudeln</i><br><i>Rosmarinkartoffeln</i>  |
| <i>aus Kartoffelmasse</i>                            | <b>Gerichteauswahl:</b>   |
| Diverse Kartoffel-Massen                             | <i>Ableitungen von Duchesse-, Dauphine- und Gnocchi-Massen</i>  |
| <b>Getreidegerichte</b>                              | - Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...  |
| <b>... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</b>      |   |
| Teigwaren (frisch)                                   | <i>Hausmachernudeln, Spinat-, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen, ...</i>                                      |
| Spätzli / Knöpfli                                    | <i>Spätzli, Tomatenspätzli, ...</i>   |
| Getreidegerichte                                     | <i>Griessnocken, Rheintaler Ribelmaisstangen, Polenta, Gerstotto mit Gemüse-Brunoise, Couscous mit Einlage, ...</i> |
| <b>... Reisgerichte:</b>                             |   |
| Risotto  | <i>Champignonrisotto, Gemüserisotto, Risotto mit Steinpilzen, Safranrisotto, ...</i>                                |

Gemüse:

|                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| <b>Gemüsegerichte</b>       |   | - Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode. |
| <i>Feuchthitzetechnik</i>   |   | <b>Gerichteauswahl:</b>   |
| <i>Feuchte Garmethoden</i>  |   |   |
| ... Sieden                  | <i>Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, Brüsseler Endivien „vakuumgegart“, ...</i> |   |
| ... Dünsten                 | <i>Peperoni, Kefen, Blattmangold, Artischockenragout, gefüllte Champignons,..</i>                   |   |
| ... Glasieren               | <i>Karotten, Kohlraben, Randen ...</i>  |   |
| ... Pochieren               | <i>Karottenflan</i>   |   |
| ... Schmoren                | <i>Stangensellerie mit Tomatenwürfeln, Fenchel ...</i>  |   |
| <i>Trockenhitzetechnik</i>  |   | <b>Gerichteauswahl:</b>   |
| <i>Trockene Garmethoden</i> |   |   |
| ... Sautieren               | <i>panierte Zucchettischeiben, Rosenkohl, Randen, Auberginen im Ei, ...</i>                         |   |
| ... Grillieren              | <i>Zucchetti, Auberginenscheiben, ...</i>   |   |
| ... Gratinieren             | <i>Blumenkohl, Lauch, Blattspinat mit Champignons, gefüllte Tomaten provenzalische Art, ...</i>     |   |
| ... Frittieren              | <i>z.B. Blumenkohl, Champignons, ...</i>  |   |

## Süssspeisen:

### **Kalte, gefrorene oder warme Süssspeisen:**

- *Apfel im Schlafrock (Blätterteig CF) mit Zimtglace*
- *Apfelkrapfen oder Apfelküchlein mit Vanillesauce*
- *Mandelcreme mit Himbeersauce*
- *Bayerische Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren*
- *Gestürzte Bayerische Schokoladencreme mit Aprikosensauce*
- *Creme katalanische Art*
- *Birnenjalousien (Blätterteig CF) mit Vanillesauce*
- *Dunkle Schokoladenmousse mit sautierten Bananenhälften*
- *Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen-Dattelsalat*
- *Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeersauce*
- *Erdbeer-Schaumgefrorenes mit Beerensalat und Minze*
- *Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce*
- *Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten*
- *Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwisalat*
- *Schaumgefrorenes mit Mango*
- *Rahmgefrorenes mit Zimt und pochierten Rotweifeigen (getrocknet oder frisch*

### **Kleingebäck/Konfekt:**

- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| • <i>Brownies</i>                 | • <i>Ochsenaugen</i>   |
| <i>Spritzgebäck</i>               | • <i>Sablés</i>        |
| • <i>Kokos-, Haselnusmakronen</i> | • <i>Spitzbuben</i>    |
| • <i>Mandelbiskuit</i>            | • <i>Vanillegipfel</i> |

## Anhang 2

### Zeitplan QV «Praktische Arbeiten» **GBZ Lenzburg**

| Dauer                  | Zeit                | Ablauf für die Kandidaten/innen   |
|------------------------|---------------------|---|
| 40 Min.                | 07.20 – 08.00       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 07.20 Uhr umgezogen zur Begrüssung</li> <li>• Arbeitsplatz einrichten</li> <li>• Besichtigung der Lebensmittel (Warenkorbangebot)</li> </ul>   |
| 90 Min.                | 08.00 - 09.30       | <p><b>Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse</li> <li>• Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe der Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste)</li> <li>• Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und die dazugehörigen Rezepturen</li> <li>• Stellt gegebenenfalls Verständnisfragen</li> <li>• Erstellt den Arbeitsplan, den Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese</li> </ul> |
| 30 Min.                | 09.30 - 10.00       | Pause (Getränke und Sandwiches)   |
| 240 Min.               | 10.00 - 14.10       | <p><b>Praktische Prüfung (VPA):</b><br/>Warenkorbgerichte und Pflichtprogramm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umsetzung Warenkorbgerichte</li> <li>• Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten</li> <li>• Warenrückschub bis spätestens 30 Min. vor dem Schicken der «Vorspeise»</li> </ul>  |
| 10 Min.                | Individuell         | Obligatorische Pause nach Absprache mit PEX innerhalb der VPA   |
| 110 Min.<br>Schickzeit | 14.05 - 14.10       | Vorspeise   |
|                        | 14.25 - 14.30       | Suppe   |
|                        | 14.55 - 15.00       | Fischgericht  |
|                        | 15.25 - 15.30       | Hauptgerichte   |
|                        | 15.55 - 16.00       | Süssspeise mit Gebäck   |
| 20 Min.                | 16.00 – 16.20       | Pause   |
| Mind.<br>30 Min.       | Ab 16.20            | Reinigen und Erstellen des Arbeitsplatzes (Richtzeit)   |
|                        | Am Schluss          | Feedbackblatt ausfüllen und Verabschiedung  |
| <b>480 Min.</b>        | <b>Prüfungszeit</b> |   |