

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren 2026 Kanton Solothurn

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

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) Prüfen der Warenkorbgerichte 8

 C) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm) – Anhang 1..... 8

Coaching 9

Toiletten 9

Fragen und Auskünfte..... 10

Herausgeber dieser Wegleitung..... 10

Anhang 1 11

 Gerichteliste für den Pflichtteil «Praktische Arbeiten» 11

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:..... 12

Stärkebeilagen: 13

Gemüsegerichte:..... 14

Süssspeisen: 15

Anhang 2 16

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten» **Gerolag Olten** 16

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Departement für Bildung in Aarau/Solothurn.
Für die Prüfungsdurchführung ist der Kanton Solothurn verantwortlich.

Chefexperten:

- **Kanton Solothurn:** Adrian Bader, Langackerstrasse 19, 4658 Däniken
adrian.bader@bluewin.ch

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

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

Technische Prüfungsleiter:

- **Gerolag Olten:** Dimitri Fink fink@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 Solothurn:
GerolagCenter, Industriestrasse 78, 4600 Olten

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.

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 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.

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.
- Beachten Sie, die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (5 Gänge) angepasst herzustellen.

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.

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, 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 aufgeschalteten 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) 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 oder www.hgf-mittelland.ch

C) 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. Auf Basis der Rezepte Lehrbuch Pauli können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden.

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 - und Foto des Gerichtes - **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 Warenkorberichten, 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.

Fragen und Auskünfte

Für Fragen und Auskünfte stehen Ihnen die Chefexperten, 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 «Praktische Arbeiten»

Konkretisierung

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

Es werden keine anderen Pflichtprogramme als die unten aufgeführten Gerichte im 4. und 5. Gang vorkommen. In Klammer ist jeweils die mögliche Seitenzahl Rezeptbuch Pauli (Ausgabe 4 / 2016) angegeben

Pflichtgerichte bestehen aus:

4. Gang	Hauptgang	Schlachtfleisch/Mastgeflügel-Gericht Sättigungsbeilage Zwei verschiedene Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden)
5. Gang	Süßspeise	Süßspeise mit einem Kleingebäck/Konfekt

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten
<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten (421)</i>	
<i>Sautiertes Schweinssteak mit Senfsauce (420)</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana (402)</i>	
<i>Niedergegarter Schweinekarree-Braten</i>	
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art (346)</i>	
<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille (571)</i>	
<i>Glasierte Kalbsschulter bürgerliche Art</i>	
<i>Ossobucco Cremolata (378)</i>	
<i>Wiener Kalbsrahmgulasch (428)</i>	
<i>Piccata alla Milanese (380)</i>	
<i>Grilliertes Entrecôte, Bearner Sauce (352)</i>	
<i>Ungarisches Gulasch (427)</i>	
<i>Roastbeef englische Art, Bearner Sauce (399 / 46)</i>	
<i>Rindsschmorbraten Burgunder Art (398)</i>	
<i>Kalbsragout Grossmutter Art (363)</i>	
<i>Lammfrikassee mit Curry (372)</i>	
<i>Gebratener Lammgigot mit Thymian-Jus (332)</i>	
<i>Rindsragout mit Balsamico (397)</i>	
<i>Geflügelfrikassee mit Estragon (340)</i>	
<i>Pollo à la chilindrón (388)</i>	
<i>Geschmorter Rindshuftspitz mit Gemüse (342)</i>	
<i>Poeliertes Masthuhn mit Morcheln (387)</i>	

Stärkebeilagen:

<i>Bratkartoffeln (277)</i>
<i>Bäckerinkartoffeln (267)</i>
<i>Lyoner Kartoffeln (284)</i>
<i>Duchesse-Kartoffeln (272)</i>
<i>Dauphine-Kartoffeln (270)</i>
<i>Kartoffelkroketten (281)</i>
<i>Kartoffelpüree (282)</i>
<i>Kartoffelgratin (280)</i>
<i>Schmelzkartoffeln (288)</i>
<i>Nudeln (304)</i>
<i>Spinatnudeln (319)</i>
<i>Trockenreis</i>
<i>Pilaw-Reis (306)</i>
<i>Weissweinsrisotto (313)</i>
<i>Polenta Bramata (308)</i>
<i>Griessnocken (298)</i>
<i>Spätzli (318)</i>
<i>Mohnspätzli (497)</i>
<i>Hirsotto (302)</i>

Gemüsegerichte:

<i>Glasierte Karotten (252)</i>
<i>Glasierte Randen</i>
<i>Gedünstete Bohnen</i>
<i>Gedünsteter Blattspinat mit Pinien (241)</i>
<i>Gedämpfter Broccoli mit Parmesan (241)</i>
<i>Ratatouille (260)</i>
<i>Tomate provenzialische Art (245)</i>
<i>Brüsseler Endivien vakuumgegart (239)</i>
<i>Geschmorter Lattich (249)</i>
<i>Geschmorter Fenchel (248)</i>
<i>Gratinierter Blumenkohl (253)</i>
<i>Grillierte Zucchini (422)</i>
<i>Spargeln Mailänder Art (264)</i>
<i>Karottenflan (255)</i>
<i>Gratinierter Blumenkohl (253)</i>
<i>Sautierte, panierte Zucchettischeiben (418)</i>
<i>Sautierte Aubergine im Ei (261)</i>
<i>Im Backteig frittierter Blumenkohl (414)</i>
<i>Frittierte Champignons (240)</i>
<i>Gefüllte Zucchini (245)</i>
<i>Gefüllte Champignons (244)</i>
<i>Zucchini provenzialische Art (266)</i>

Süssspeisen:

Bayerische Vanillecreme , marinierte Erdbeeren (489)

Mandelcreme mit Himbeersauce (492 / 495)

Panna cotta mit Himbeersauce (519 / 495)

Flammeri mit Erdbeeren und Sauce (512 / 495)

Gestürzte Karamellcreme (514)

Himbeermousse (518)

Dunkles Schokoladenmousse, Himbeersauce (509 / 495)

Gefüllte Windbeutel mit Diplomatencreme (527 / 490)

Fruchtsalat mit Zitronensorbet (513 / 555)

Apfelkuchen mit Vanilleglace (500 / 554)

Birnenjalousie mit Vanillesauce (536 / 497)

Aprikosenkuchen mit Guss (502)

Eisauflauf Grand Marnier (547)

Rahmgefrorenes mit Schokoladen (550)

Schaumgefrorenes mit Früchten (552)

Apfelküchlein mit Vanillesauce (531 / 497)

Kleingebäck/Konfekt:

• *Brownies (556)*

• *Amaretti (868)*

• *Brunli (557)*

• *Sablés (563)*

• *Kokos-, Haselnusmakronen (561 / 558)*

• *Spitzbuben (563)*

• *Mailänderli (561)*

• *Vanillegipfel (564)*

• *Mandelgebäck (562)*

• *Spritzkonfekt (880)*

• *Preussen (878, Blätterteig CF) (562)*

• *Katzenzünglein (560)*

Anhang 2

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten» Gerolag Olten

Dauer	Zeit	Ablauf für die Kandidaten/innen
40 Min.	7.20 – 08.00	<ul style="list-style-type: none"> • 07.30 Uhr umgezogen zur Begrüssung • Besichtigung der Lebensmittel (Warenkorbangebot) • Expertenzuteilung
90 Min.	08.00 - 09.30	<p>Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe der Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste) • Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und die dazugehörigen Rezepturen • Stellt gegebenenfalls Verständnisfragen • 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich. Während dieser Zeit bewertet der praktische Experte die Lerndokumentation
10 Min.	09.30 – 09.40	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz beziehen und Einrichten • Entgegennahme des Warenkorbes
15 Min	09.40 – 09.55	Pause
210 Min.	09.55 – 14.05	<p>Praktische Prüfung (VPA): Warenkorbgerichte und Pflichtprogramm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereiten, Zubereiten der Warenkorbgerichte • Vorbereiten, Zubereiten der Pflichtprogrammgerichte
10 Min.	13.25 – 13.35	Posten aufräumen und Lebensmittel korrekt lagern
30 Min.	13.35 – 14.05	Essenspause
30 Min.	14.05 – 14.35	Praktische Prüfung Service: Präsentation und Degustation Warenkorb- und Pflichtprogrammgerichte
90 Min. Schickzeit	14.35 – 14.40	Vorspeise
	14.55 – 15.00	Suppe
	15.15 – 15.20	Fischgericht
	15.35 – 15.40	Hauptgerichte
	16.00 – 16.05	Süssspeise mit Gebäck
45 Min.	16.30	Qualifikationsende
	16.05 – 16.50	Posten reinigen, umziehen, Feedbackblatt ausfüllen und Verabschiedung
480 Min.	Prüfungszeit	