

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren 2026 Kanton Aargau | Kanton Solothurn

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
Elektronische Hilfsmittel	4
Prüfungszulassung	4
Krankheit / Unfall / Verspätung	4
Übersicht der Gewichtung	5
Leitfaden	6
Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»	6
Persönliche Ausrüstung	6
Süßspeisen Definition	6
Abräumen/Entsorgen	7
Allgemeines	7
Toiletten	7
Ablauf QV «Praktische Arbeiten»	8
Fachgespräch	8
Ablaufplanung	8
Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)	8
Wichtige Hinweise	9
Herausgeber dieser Wegleitung	9

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
- **Kanton Solothurn:** Adrian Bader, Langackerstrasse 29, 4658 Däniken

Prüfungsleitung EBA:

- **Kanton Solothurn:** Andrea Probst
Berufsbildungszentrum BBZ Solothurn-Grenchen GIBS Solothurn
Kreuzackerstrasse 10, 4502 Solothurn, probst@hgf-mittelland.ch

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

Lernende mit Lehrbetrieb im **Kanton Solothurn** müssen ihre Fragen schriftlich an folgende Mailadresse stellen: probst@hgf-mittelland.ch

Technische Prüfungsleiter:

- **GBZ Lenzburg:** Silvan Sprecher sprecher@hgf-mittelland.ch
- **Gerolag Center, 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 Aargau:
GastroBildungsZentrum GBZ, Dammweg 23, 5600 Lenzburg
- Praktische Arbeiten für Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Solothurn:
Gerolag Center Olten, Industriestrasse 78, 4600 Olten

Durch den Besuch der überbetrieblichen Kurse sind alle Teilnehmenden mit der Küche am Prüfungsort vertraut. Der mögliche Zeitplan finden Sie im praktischen Arbeitsleitfaden QV

Elektronische Hilfsmittel

Die Benutzung von elektronischen Medien, insbesondere Laptop und Tablet sind **nur** während der **Organisations- und Planungsphase** erlaubt und werden für die Vorbereitung auf das Fachgespräch empfohlen. Die Kandidatin/der Kandidat ist für die einwandfreie Funktion der Geräte verantwortlich. Der Austausch von Geräten untereinander ist nicht gestattet. Bei technischen Störungen kann kein Support gegeben werden. Es besteht kein Anspruch auf ein Ersatzgerät, es sei denn, ein Eigenes ist vorhanden. Darüber hinaus besteht kein Anspruch auf eine Prüfungsverlängerung oder eine Nachprüfung.

Es steht an den jeweiligen Prüfungsorten ein Wireless Drucker zur Verfügung.

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. Einige 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 durch Dritte (Bahnpersonal, Polizei, etc.) bestätigt werden. Ob die ganze Prüfung oder Teile davon 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	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50% Fallnote	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Gewichtung 60 %
	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Gewichtung 25%
	Fachgespräch Gewichtung 15%
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20% gemäss Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 30%	Note Unterricht in den Berufskenntnissen
Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet	In den Bildungserlassen festgehaltene Positionen werden auf ganze oder halbe Noten gerundet

Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Leitfaden

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

Wird jährlich von Hotel & Gastro *formation*, Schweiz vorgegeben und kann auf www.hotelgastro.ch heruntergeladen werden.

Persönliche Ausrüstung

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

Persönliches Material (Silikonformen, Ausstechformen, Temperaturmessgeräte...) muss in einem GN 1/1 20cm Platz finden.

Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche) gemäss OdAOrg - Informationen zum üK – Berufskleidung.

Süssspeisen Definition

Die Bestellung via Grund Mise en place Liste von Ihrem **Süssspeisengericht** inkl. Sauce, Kompott und Konfekt sowie die **Angaben zur Süssspeise** (wie Menükarte) müssen bis spätestens am **10. April 2026** auf PkOrg hochgeladen sein.

Für die Süssspeise kann das AVOR-Blatt unter www.hotelgastro.ch oder www.hgf-mittelland.ch heruntergeladen werden. Sie können auch ihre WIGL-Rezepte oder es kann selbst ein AVOR-Blatt erstellt werden. Dieses muss jedoch zwingend mit folgenden Inhalten versehen sein:

Rezeptname der Süssspeise	Mengenangaben
Zutaten	Portionen/Personenzahl
Vor- und Zubereitung	Fertigung
Garmethode	Bild in Farbe

Die Rezeptblätter der Süssspeisen müssen zwingend pro Situation in doppelter Ausführung an die Prüfung mitgenommen werden.

(1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten).

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

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

Den Kandidatinnen und den Kandidaten ohne vollständige Rezepturen zu den Süßspeisen, 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.

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.

Allgemeines

Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die definierten und in der Grund Mise en place Liste aufgeführten Lebensmittel und Convenience-Produkte verwendet werden.

Toiletten

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

Ablauf QV «Praktische Arbeiten»

Fachgespräch

Das Fachgespräch (Position 3), als Bestandteil der vorgegebenen praktischen Arbeit, dauert 30 Minuten. Dieses basiert auf den im «Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» EBA» beschriebenen Situationen sowie den für die Nutzung zugelassenen und verwendeten Unterlagen (Lerndokumentation, Unterlagen der überbetrieblichen Kurse. Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen diskutiert.

Ablaufplanung

1 Minute	3 Minuten	3 Minuten	3 Minuten	6 Minuten	8 Minuten	5 Minuten	1 Minute
Begrüßung	HK a1	HK a2	HK a3	HK a4	HK a5	HK a6 / Verkauf	Verabschiedung



Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Die vorgegebene praktische Arbeit (Position 1 und 2) dauert 4.5 Stunden und basiert auf den im «Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» EBA» beschriebenen Situationen. Die zu bearbeitende Situation wird am Prüfungstag bekannt gegeben. Ebenso werden die Rezepturen der Gerichte, die herzustellen sind, schriftlich abgegeben.

Während der Planungsarbeiten können die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Lerndokumentation sowie die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse für die Erarbeitung der Gerichte nutzen. Während dieser Zeit werden sie von den Expertinnen/Experten bei Fragen und Unklarheiten unterstützt.

Die Arbeit am Aufgabenteil b) kann ohne Wartezeit nach Abschluss der Arbeiten für den Aufgabenteil a) aufgenommen werden. Die geforderten Ergebnisse des Aufgabenteils a) müssen vor der Weiterverarbeitung, spätestens jedoch nach 50 Minuten separat den Expertinnen/Experten zur Beurteilung vorgelegt werden.

Ihre möglichen drei Aufgabenstellungen / Situationen für das Qualifikationsverfahren finden Sie im Dokument: **Praktischer Arbeitsleitfaden QV**

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.

Wichtige Hinweise

Die **Bestellung via Grund Mise en place Liste vom Süsseisengericht** inkl. Sauce, Kompott und Konfekt (Formular *KüAn_Warenbezugsliste_2026* unter www.hgf-mittelland.ch oder im Anhang) sowie die **Angaben zur Süsseispeise** (wie Menükarte) müssen bis spätestens am **10. April 2026** 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.

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