

# **Arbeitsleitfaden zum Praktischen Qualifikationsverfahren 2026**

Kanton Aargau

## **Küchenangestellte/r EBA**

---

Informationen für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner,  
Kandidatinnen und Kandidaten

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





## Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	4
2	Zyklus des Arbeitsleitfadens .....	4
3	Persönliche Vorbereitung.....	4
4	Grund Mise en place.....	5
5	Situationen für das Prüfungsjahr 2026 EBA .....	6
5.1	Situation 1 2026 EBA .....	6
5.2	Situation 2 EBA QV 2026 .....	7
5.3	Situation 3 EBA QV 2026 .....	8
6	Übersicht Referenzrezepte .....	9
7	Zeitplan.....	10

## 1 Einleitung

Dieser Arbeitsleitfaden wird für den Kanton Aargau zusammengestellt und den örtlichen Gegebenheiten entsprechend angepasst.

Als Rahmen und Grundlage dafür dienen:

- Referenzdokument mit Grund Mise en Place Liste.
- Leitfaden Qualifikationsverfahren (Referenzsituationen Nullserie)
- Ausführungsbestimmungen für das Qualifikationsverfahren mit den Zeitplänen vom 1. Januar 2024
- Liste der Garmethoden im Anhang zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 von Hotel & Gastro *formation*

## 2 Zyklus des Arbeitsleitfadens

Die drei unterschiedlichen Situationen werden jährlich geändert und per 30. November eines jeden Kalenderjahres auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Mittelland publiziert.

Die Rezepte für die in den unterschiedlichen Situationen geforderten Speisen (ohne Süßspeise) werden am Prüfungstag vor Ort abgegeben. Es dürfen jeweils auch den Vorgaben entsprechend eigene Rezepte aus der Lerndokumentation verwendet werden, wobei nicht sichergestellt werden kann, dass zusätzliche, vom abgegebenen Rezept abweichende Zutaten am Prüfungsort vorhanden sind. Alle zusätzlich vorhandenen Lebensmittel finden Sie auf der Grund Mise en place Liste.

## 3 Persönliche Vorbereitung

Sie planen für jede Situation eine Süßspeise gemäss den in der Situation vorgegebenen Kriterien und bringen diese Rezepte mit Anrichtehinweise (Bild) selber mit und laden diese bis Freitag, 10. April auf PkOrg. Details entnehmen Sie den Situationen.



## 4 Grund Mise en place

# Grund-Mise en place 2026

für das praktische Qualifikationsverfahren Küchenangestellte:r EBA

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Weitere Informationen	Anzahl	Einheit g/dl/Stk
<b>Kräuter (frisch)</b>	Basilikum			
	Dill			
	Estragon			
	Kerbel			
	Schnittlauch			
	Lorbeer	Getrocknet		
	Majoran			
	Salbei			
	Petersilie	Glatt		
	Pfefferminz			
	Rosmarin			
	Thymian			
<b>Gewürze</b>	Curry	Madras, mild		
	Currypaste	Rot		
	Gewürznelken			
	Kapern			
	Kreuzkümmel			
	Kümmel			
	Muskatnuss	Ganz		
	Paprika	Mild		
	Peperoncini	Frisch		
	Pfefferkörner	Schwarz		
	Zimt	Stangen		
	Safranpulver			
	Stermanis			
	Vanille	Schote, ganz		
	Vanille	Gemahlen		
<b>Teige</b>	Blätterteig			
	Frühlingsrollenteig			
<b>Salz / Würzmittel</b>	Fleur de sel			
	Senf	Grobkörnig		
	Mayonnaise			
	Kochsalz			
	Sojasauce			
	Tabasco			
	Tomatenmark			
	Worcestershire			
<b>Öle</b>	Sonnenblumenöl			
	Erdnussöl			
	Rapsöl			
	Sesamöl			
	Baumussöl			
<b>Essig</b>	Balsamico-Essig	Dunkel		
	Apfelessig			
	Himbeeressig			
	Kräuteressig			
	Weinessig	Rot, weiss		
	Sherryessig			
<b>Convenience-Produkte (Fonds)</b>	Rindsbouillon			
	Fischfond			
	Geflügelfond	Hell		
	Gemüsefond			
	Kalbsfond	Dunkel, hell		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Weitere Informationen	Anzahl	Einheit g/dl/Stk
<b>Eier und Eiprodukte</b>	Eier	Frisch, ganz, 56g+		
	Vollei	Pasteurisiert		
	Eigelb	Pasteurisiert		
	Eiweiss	Pasteurisiert		
<b>Milchprodukte</b>	Extrahartkäse	Gerieben		
	Vollmilch			
	Vollrahm			
	Frischkäse	Mascarpone, 45%		
	Butter			
	Joghurt	Nature		
<b>Zucker   Süßmittel   Honig</b>	Honig	Kristallin		
	Krisatallzucker			
	Rohzucker			
	Puderzucker			
<b>Hartschalenobst   Kerne</b>	Baumnüsse	Ganz, Bruch		
	Haselnüsse	Ganz, gemahlen		
	Kokosnuss	Geraspelt, Kopra		
	Mandeln	Ganz, gehobelt		
	Pistazien	Geschält, ganz		
<b>Obst   Gemüse</b>	Erdbeeren			
	Himbeeren			
	Blaubeeren			
	Rhabarber			
<b>Alternative Proteinquellen</b>	Hafermilch	Oatley, 3.5% Fett		
	Margarine	Flora		
<b>Convenience-Produkte (Divers)</b>	Hefe	Frisch, getrocknet		
	Weissmehl			
	Backpulver			
	Paniermehl			
	Roux	Braun, weiss		
	Agar Agar			
	Gelantine	Halal		
	Maizena			
	Vanille-Crèmeypulver			
	Sultananinen	Hell, dunkel		
	Konfitüre	Himbeer, Aprikose		
	Couverture	Dunkel Tropfen		
	Couverture	Nuit Blanche		
	Kakao	Pulver, ungesüßt		
	Kartoffelstärke			
	Apricoture			
<b>Alkoholische Produkte</b>	Kochwein	Rot, weiss		
	Brandy, Cognac			
	Grand Marnier			
	Marsala			
	Pernod			
	Sherry			
	Portwein	Rot, weiss		
	Amaretto			
	Cassis-Likör			
<b>Fruchtmark</b>	Fruchtmark	Aprikose, Kokosnuss		
		Pfirsich weiss, Papaya		
		Kirsche schwarz		

Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten  
(dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden)  
**Fruchtmark** darf nur für das aromatisieren der Süßspeisen-Hauptkomponente verwendet werden, nicht für die Sauce oder das Kompost.

Karotten, Sellerie, Lauch (grün), Knoblauch, Zwiebel, Schalotten, Zitronen, Limetten, Orangen



## 5 Situationen für das Prüfungsjahr 2026 EBA

### 5.1 Situation 1 EBA QV 2026

Sie erhalten von der Küchenchefin/vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer geplanten Veranstaltung die Produktion von Teilen des Angebotes, insbesondere einer warmen Vorspeise, des Hauptgangs mit Beilagen und einer Süßspeise zu übernehmen.

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

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

- Bereiten Sie die Zutaten für die warme Vorspeise vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...).
- Richten Sie den zugewiesenen Fisch (filetiert) küchenfertig her (parieren, zuschneiden oder portionieren).
- Schneiden Sie die Stärkebeilage, wenn in Aufgabenteil b) verlangt, in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie einen Teig oder Masse für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

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

Sie stellen die geforderten Gerichte jeweils für 4 Personen her.

##### Warme Vorspeise

Sie stellen eine vorgegebene warme Vorspeise her.

##### Fischgericht

Sie stellen ein vorgegebenes Fischgericht her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen in der Aufgabe a) vorbereiteten Fischfilets. Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

##### Stärkebeilage

Stellen Sie die vorgegebene Stärkebeilage gemäss Rezeptur her.

##### Gemüsebeilage

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

##### Kalte Süßspeise mit einem Konfekt und Sauce (Rezeptur ist in 2-facher Ausführung mitzubringen)

Sie stellen Ihre geplante, kalte Süßspeise her. Ihre Süßspeise ist mit einem Früchtekompott oder einer Fruchtsauce (jeweils mit einer Garmethode zubereitet) und einem Konfekt (12 Stück) zu ergänzen. Für die Umsetzung dieses Gerichts stehen Ihnen die auf der Grund Mise en place-Liste aufgeführten Lebensmittel zur Verfügung. Für das Konfekt verwenden Sie den in Aufgabe a) bereits hergestellten Teig oder Masse.

##### Servicevorgaben

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



## 5.2 Situation 2 EBA QV 2026

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

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

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

- Bereiten Sie die Zutaten für die Suppe vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...)
- Richten Sie das zugewiesene Fleischstück küchenfertig her (parieren, zuschneiden,...).
- Schneiden Sie die Stärkebeilage, wenn in Aufgabenteil b) verlangt, in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie einen Teig oder Masse für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

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

Sie stellen die geforderten Gerichte jeweils für 4 Personen her.

#### Suppe

Sie stellen eine vorgegebene warme Suppe mit einer Einlage her.

#### Gericht aus Schlachtfleisch

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

#### Stärkebeilage

Stellen Sie die vorgegebene Stärkebeilage gemäss Rezeptur her.

#### Gemüsebeilage

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

#### Kalte Süssepe mit einem Konfekt und Sauce (Rezeptur ist in 2-facher Ausführung mitzubringen)

Sie stellen Ihre geplante, kalte Süssepe her. Ihre Süssepe ist mit einem Früchtekompott oder einer Fruchtsauce (jeweils mit einer Garmethode zubereitet) und einem Konfekt (12 Stück) zu ergänzen. Für die Umsetzung dieses Gerichts stehen Ihnen die auf der Grund Mise en place-Liste aufgeführten Lebensmittel zur Verfügung. Für das Konfekt verwenden Sie den in Aufgabe a) bereits hergestellten Teig oder Masse.

#### Servicevorgaben

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



## 5.3 Situation 3 EBA QV 2026

Vier Ihrer Hotelgäste unternehmen einen Ausflug mit anschliessendem Picknick.

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

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

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

- Bereiten Sie die Zutaten für den Salat vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...)
- Richten Sie das zugewiesene Geflügel (Geflügelteile) küchenfertig her (parieren, zuschneiden, ...).
- Schneiden Sie die Stärkebeilage, wenn in Aufgabenteil b) verlangt, in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie einen Teig oder Masse für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

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

Sie stellen die geforderten Gerichte jeweils für 4 Personen her.

#### Kalte Vorspeise

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

#### Gericht aus Geflügel

Sie stellen ein vorgegebenes Geflügelgericht her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen vorbereiteten Geflügelteile. Die Garnitur richtet sich an die vorgegebene Ableitung.

#### Stärkebeilage

Stellen Sie die vorgegebene Stärkebeilage gemäss Rezeptur her.

#### Gemüsebeilage

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

#### Kalte Süssepeise mit einem Konfekt und Sauce (Rezeptur ist in 2-facher Ausführung mitzubringen)

Sie stellen Ihre geplante, kalte Süssepeise her. Ihre Süssepeise ist mit einem Früchtekompott oder einer Fruchtsauce (jeweils mit einer Garmethode zubereitet) und einem Konfekt (12 Stück) zu ergänzen. Für die Umsetzung dieses Gerichts stehen Ihnen die auf der Grund Mise en place-Liste aufgeführten Lebensmittel zur Verfügung. Für das Konfekt verwenden Sie den in Aufgabe a) bereits hergestellten Teig oder Masse.

#### Servicevorgaben

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



## 6 Übersicht Referenzrezepte

### Einteilung:

#### Suppen

- Karottencremesuppe
- Linsensuppe

#### Salat

- Griechischer Salat
- Nizzasalat

#### Pilze

- Pilzragout im Blätterteigkissen

#### Gemüse

- Gedünstete Karotten
- Gedünstetes Ratatouille
- Geschmorter Fenchel

#### Käse

- Käsekuchen mit Birnen

#### Kartoffeln

- Kartoffelstock
- Bäckerinkartoffeln
- Salzkartoffeln

#### Getreide

- Polenta Bramata
- Pilawreis
- Risotto

#### Fisch

- Sautiertes Forellenfilet Grenobler Art
- Forellenfilet Zuger Art

#### Geflügel

- Geflügelfrikassee
- Geflügelblankett

#### Schlachtfleisch

- Ungarisches Gulasch
- Geschmortes Kalbsragout
- Kalbs-Saltimbocca

#### Süßspeisen

- Mousses
- Gestürzte Cremen
- Pochierte Cremen
- Passende Saucen oder Kompott
- Konfekt

### Referenzrezepte:



## 7 Zeitplan

### Möglicher Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

Dauer	Zeit	Ablauf für die Kandidaten/innen
<b>45 Min.</b>	08.50 – 09.35	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beginn Tagesinstruktion</li><li>• Begrüssung &amp; Besichtigung der Prüfungsräume</li><li>• Vorstellung der Experten / Expertinnen</li></ul>
15 Min.	09.35 – 09.50	Erklären des weiteren Ablaufs und der Aufgabenstellung <ul style="list-style-type: none"><li>• Abgabe der Prüfungsunterlagen</li><li>• Fragen stellen / Unklarheiten ausräumen</li></ul>
<b>30 Min.</b>	<b>09.50 – 10.20</b>	<b>Planung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• (Selbst-)Organisation / Arbeitsplanung</li><li>• Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK-Dokumente)</li><li>• Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes</li></ul>
10 Min.	10.20 – 10.30	Pause <ul style="list-style-type: none"><li>• Abgabe der elektronischen Geräte</li></ul>
<b>50 Min.</b>	<b>10.30 – 11.20</b>	<b>Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gemäss Beschrieb in der Situation</li><li>• Nach max. 50 Minuten dem Experten/ Expertin zur Beurteilung vorlegen</li></ul>
<b>30 Min.</b>	<b>11.20 – 11.50</b>	Pause (Getränke und Sandwiches)
<b>Total 110 Min</b>	<b>11.50 – 13.40</b>	<b>Aufgabenteil b) Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung der Gerichte</b>
<b>65 Min. Schickzeit</b>	<b>13.40 – 13.55</b>	Vorspeise oder Suppe
	<b>14.05 – 14.20</b>	Hauptgericht mit Stärkebeilage und Gemüse
	<b>14.30 – 14.45</b>	Süßspeise
<b>15 Min.</b>	<b>14.45 – 15.00</b>	Aufräumen des persönlichen Arbeitsplatzes
<b>20 Min.</b>	<b>15.00 – 15.20</b>	Pause
<b>Mind. 30. Min.</b>	anschliessend	Reinigen und Erstellen des Arbeitsplatzes
	Am Schluss	Feedbackblatt ausfüllen und Verabschiedung

## Möglicher Zeitplan QV «Fachgespräch»

### Nach persönlichem Aufgebot

<b>20 Min.</b>		Vorbereitung Fachgespräch <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation und Auftrag wird bekanntgegeben</li> <li>• Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden</li> </ul>
<b>30 Min.</b>		<b>Fachgespräch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Situation aus dem Leitfaden (Situationen) VPA</li> <li>• Weitere Unterlagen seitens der Prüfungskommission</li> <li>• Unterlagen der Lerndokumentation und des üK's</li> </ul>