

Arbeitsleitfaden zum Praktischen Qualifikationsverfahren 2026

Kanton Solothurn

Küchenangestellte/r EBA

Informationen für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner,
Kandidatinnen und Kandidaten

Alle nötigen Prüfungsunterlagen finden Sie unter
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 EBA QV 2026	6
5.2	Situation 2 EBA QV 2026	7
5.3	Situation 3 EBA QV 2026	8
6	Übersicht Referenzrezepte	9
7	Zeitpläne.....	10
7.1	Küchenangestellte/r EBA Posten 1 & 2.....	10
7.2	Küchenangestellte/r EBA Posten 3 & 4.....	11

1 Einleitung

Dieser Arbeitsleitfaden wird für den Kanton Solothurn 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	Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Weitere Informationen	Anzahl	Einheit g/dl/Stk
Kräuter (frisch)	Basilikum				Eier und Eiprodukte	Eier	Frisch, ganz, 56g+		
	Dill					Vollei	Pasteurisiert		
	Estragon					Eigelb	Pasteurisiert		
	Kerbel					Eiweiss	Pasteurisiert		
	Schnittlauch				Milchprodukte	Extrahartkäse	Gerieben		
	Lorbeer	Getrocknet				Vollmilch			
	Majoran					Vollrahm			
	Salbei					Frischkäse	Mascarpone, 45%		
	Petersilie	Glatt				Butter			
	Pfefferminz					Joghurt	Nature		
Gewürze	Rosmarin				Zucker Süssmittel Honig	Honig	Kristallin		
	Thymian					Kristallzucker			
	Curry	Madras, mild				Rohrzucker			
	Currypaste	Rot				Puderzucker			
	Gewürznelken				Hartschalenobst Kerne	Baumnüsse	Ganz, Bruch		
	Kapern					Haselnüsse	Ganz, gemahlen		
	Kreuzkümmel					Kokosnuss	Geraspelt, Kopra		
	Kümmel					Mandeln	Ganz, gehobelt		
	Muskatnuss	Ganz				Pistazien	Geschält, ganz		
Teige	Paprika	Mild			Obst Gemüse	Erdbeeren			
	Peperoncini	Frisch				Himbeeren			
	Pfefferkörner	Schwarz				Blaubeeren			
	Zimt	Stangen				Rhabarber			
	Safranpulver				Alternative Proteinquellen	Hafermilch	Oatley, 3.5% Fett		
	Sternanis					Margarine	Flora		
	Vanille	Schote, ganz			Convenience-Produkte (Divers)	Hefe	Frisch, getrocknet		
	Vanille	Gemahlen				Weissmehl			
Salz / Würzmittel	Blätterteig					Backpulver			
	Frühlingsrollenteig					Paniermehl			
	Fleur de sel					Roux	Braun, weiss		
	Senf	Grobkörnig				Agar Agar			
	Mayonnaise					Gelantine	Halal		
	Kochsalz					Maizena			
	Sojasauce					Vanille-Crèmpulver			
Öle	Tabasco					Sultaninen	Hell, dunkel		
	Tomatenmark					Konfiture	Himbeer, Aprikose		
	Worcestershire					Couverture	Dunkel Tropfen		
	Sonnenblumenöl					Couverture	Nuit Blanche		
	Erdnussöl					Kakao	Pulver, ungesüsst		
Essig	Rapsöl				Alkoholische Produkte	Kartoffelstärke			
	Sesamöl					Apricature			
	Baumussöl					Kochwein	Rot, weiss		
	Balsamico-Essig	Dunkel				Brandy, Cognac			
	Apfelessig					Grand Marnier			
	Himbeeressig					Marsala			
	Kräuteressig					Pernod			
Convenience-Produkte (Fonds)	Weinessig	Rot, weiss				Sherry			
	Sherryessig					Portwein	Rot, weiss		
	Rindsbouillon					Amaretto			
	Fischfond					Cassis-Likör			
	Geflügelfond	Hell			Fruchtmark	Fruchtmark	Aprikose, Kokosnuss		
	Gemüsefond						Pfirsich weiss, Papaya		
	Kalbsfond	Dunkel, hell					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 Kompott.

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, wasche, 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 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.

5.3 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 Süssspeise 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 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.

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

7 Zeitpläne

7.1 Küchenangestellte/r EBA Posten 1 & 2

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
08.00 Uhr	15 Min.	Begrüssung und Rundgang	<ul style="list-style-type: none"> Besichtigung der Prüfungsräume Vorstellung der PEX Abgabe Rezepte Süssspeise an PEX
08.15 Uhr	20 Min	Vorbereitung Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> Situation und Auftrag wird bekanntgegeben Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden.
08.35 Uhr	30 Min.	Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> Definierte Situationen aus dem Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
09.05 Uhr	15 Min.	Erklären des weiteren Ablaufs und der Aufgabenstellung Posten	Situationen der Prüfungsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> Fragen stellen Unklarheiten ausräumen
09.20 Uhr	30 Min.	Planung	<ul style="list-style-type: none"> (Selbst-)Organisation Grund-Mise en place-Liste Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes Zeitplanung erstellen
09.50 Uhr	10 Min.	Arbeitsplatzbezug in Küche	<ul style="list-style-type: none"> Posten Küche einrichten (Organisation, Messer) Entgegennahme der Waren
10.00 Uhr	10 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> Posten aufräumen
10.10 Uhr	50 Min.	Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> Einfache, definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte, bspw. <ul style="list-style-type: none"> Gemüse schneiden Teige und Massen herstellen Fische filetieren Geflügel / Fleisch portionieren usw.
11.00 Uhr	30 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
11.30 Uhr – 14.25 Uhr	175 Min.	Aufgabenteil b) * Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
13.20 Uhr – 13.35 Uhr	15 Min	Schicken der Vorspeise / Suppe	<ul style="list-style-type: none"> Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
13.45 Uhr – 14.00 Uhr	15 Min	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> Schickzeitfenster Hauptgang
14.10 Uhr – 14.25 Uhr	15 Min	Schicken der Süssspeise	<ul style="list-style-type: none"> Schickzeitfenster Süssspeise
14.25 Uhr	15 Min	Aufräumen	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplatz instand stellen, Posten Reinigen Warenrückschub, Lebensmittel fachgerecht versorgen oder Entsorgen.
Ca. 14.40 Uhr		Verabschiedung	<ul style="list-style-type: none"> Verlassen der Küche Feedbackblatt ausfüllen

7.2 Küchenangestellte/r EBA Posten 3 & 4

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
08.00 Uhr	15 Min.	Begrüßung und Rundgang	<ul style="list-style-type: none"> Besichtigung der Prüfungsräume Vorstellung der PEX Abgabe Rezepte Süßspeise an PEX
08.15 Uhr	30 Min	Planung	<ul style="list-style-type: none"> (Selbst-)Organisation Grund-Mise en place-Liste Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes Zeitplanung erstellen
08.45 Uhr	20 Min.	Vorbereitung Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> Situation und Auftrag wird bekanntgegeben Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden.
09.05 Uhr	30 Min.	Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> Definierte Situationen aus dem Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
09.35 Uhr	15 Min.	Erklären des weiteren Ablaufs und der Aufgabenstellung	<ul style="list-style-type: none"> Situationen der Prüfungsunterlagen Fragen stellen Unklarheiten ausräumen
09.50 Uhr	10 Min.	Arbeitsplatzbezug in Küche	<ul style="list-style-type: none"> Posten Küche einrichten (Organisation, Messer) Entgegennahme der Waren
10.00 Uhr	10 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> Posten aufräumen
10.10 Uhr	50 Min.	Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> Einfache, definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte, bspw. <ul style="list-style-type: none"> Gemüse schneiden Teige und Massen herstellen Fische filetieren Geflügel / Fleisch portionieren usw.
11.00 Uhr	30 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
11.30 Uhr – 14.25 Uhr	175 Min.	Aufgabenteil b) * Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
13.20 Uhr – 13.35 Uhr	15 Min	Schicken der Vorspeise / Suppe	<ul style="list-style-type: none"> Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
13.45 Uhr – 14.00 Uhr	15 Min	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> Schickzeitfenster Hauptgang
14.10 Uhr – 14.25 Uhr	15 Min	Schicken der Süßspeise	<ul style="list-style-type: none"> Schickzeitfenster Süßspeise
14.25 Uhr	15 Min	Aufräumen	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplatz instand stellen, Posten Reinigen Warenrückschub, Lebensmittel fachgerecht versorgen oder Entsorgen.
Ca. 14.40 Uhr		Verabschiedung	<ul style="list-style-type: none"> Verlassen der Küche Feedbackblatt ausfüllen

Fragen zum Prüfungsablauf sind gemäss Wegleitung an den Chefexperten des Kantons Solothurn zu richten.