



# Wegleitung

für das  
Qualifikationsverfahren 2019

## Küchenangestellte/r EBA

## Inhaltsverzeichnis

Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren	2
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	3
Prüfung der Pflichtgerichte	4
Prüfung der Warenkorbgerichte	5
Zeitplan der praktischen Prüfung	6
Pflichtaufgaben praktische Prüfung – Gerichteliste	7
Pflicht- und Wahlkomponenten	9
Arbeitsvorbereitung (AVOR)	10
Lebensmittelbezugsliste	13
Qualifikationsbereich mündlich	14
Qualifikationsbereich schriftliche Arbeiten und ABU	15
Fragen und Auskünfte	16

Diese Wegleitung und alle anderen Dokumente finden Sie unter  
[www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch) - QV – Downloads

## **Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren**

Die kantonalen Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren werden zusammen mit der Anmeldung fürs QV durch das Departement Bildung, Kultur und Sport - Abteilung Berufsbildung und Mittelschule - verschickt.

## Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten

Durch den Besuch der überbetrieblichen Kurse sind Sie mit der Küche am Prüfungsort bestens vertraut. Das praktische Qualifikationsverfahren findet in der Schulküche der Berufsfachschule BBB, Gebäude Martinsberg, in Baden statt.

Mit dem Prüfungsaufgebot erhalten Sie die Daten der praktischen Prüfung. Die vorliegende Wegleitung soll Ihnen den detaillierten Ablauf Ihres praktischen Prüfungstages aufzeigen. Kleine Änderungen durch die Fachexperten sind durchaus möglich und müssen entsprechend respektiert werden.

### Zur praktischen Prüfung sind mitzubringen:

- Geeignetes Schuhwerk – Sicherheitsschuhe (keine Sneakers)
- 1 Kochhose
- 2 Kochjacken
- 2 Schürzen
- 2 Torchons
- 2 Kochmützen
- Rezepte für die Süssspeise und das Gebäck in doppelter Ausführung
- Messerkoffer mit persönlichen Messern/Werkzeugen
- Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner
- Vollständige Lern- und Leistungsdokumentation
- Persönliche Rezepte
- üK Ordner
- Amtlicher Ausweis
- Tipp: Kommen Sie mit gut geschliffenen Messern an das QV.  
Mindestens 1 Monat vor Prüfungsbeginn schleifen lassen (Unfallgefahr!)

### Hilfsmittel

An der Prüfung dürfen und sollen Sie Ihre eigenen Rezepte sowie die Rezeptsammlung aus der Lern- und Leistungsdokumentation, Karteien sowie das Lehrbuch der Küche und das Pauli-Rezeptbuch verwenden. Sämtliche Maschinen und Apparate in der Küche dürfen verwendet werden. Benützen Sie diese nur, wenn Sie deren Anwendung auch beherrschen.

### Besammlung

Datum (Tag) und Zeit sind auf dem persönlichen Aufgebot ersichtlich. Rechnen Sie genügend Zeit für die Anreise ein!

## Lern- und Leistungsdokumentation

Am Tag der praktischen Prüfung muss die persönlich geführte Lern- und Leistungsdokumentation dem Fachexperten vorgelegt werden. Achten Sie darauf, dass die Ordner vollständig sind und die Ordnerkontrolle durch den Lehrbetrieb vorgenommen wurde (Unterschrift).

## Geschirr

In der Prüfungsküche steht Ihnen sämtliches Kochgeschirr für die Zubereitung der einzelnen Gerichte zur Verfügung. Für das Anrichten und Servieren der Speisen ist genügend Geschirr vorhanden. Zusätzliches Geschirr (Kleinmaterial) aus den Betrieben muss **vorab** vom technischen Prüfungsleiter bewilligt werden.

## Prüfungssessen

Zur Teilnahme am Prüfungssessen sind pro Lehrbetrieb zwei Personen eingeladen. Es liegt uns sehr daran, die Berufsbildungsverantwortlichen in Baden zu begrüßen, um den Prüfungsablauf und die Prüfungsanforderungen zu verdeutlichen. Weitere Informationen erhalten die Berufsbildner mit der persönlichen Einladung.

## Prüfung der Pflichtgerichte

- Das Pflichtprogramm besteht gemäss Gerichteliste aus
  - 1 Vorspeise (Salat, Suppe, Vorspeisengericht)
  - 1 Fleischgericht
  - 1 Stärkebeilage
  - 1 Gemüsebeilage
- Das Zusammensetzen der Prüfungsgerichte zu Pflichtprogrammen ist Sache der jeweiligen kantonalen Prüfungsinstanz. Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst bei Prüfungsbeginn mitgeteilt.
- Im Kandidatendossier sind die Rezepte der Pflichtprogramm-Gerichte bereits enthalten und mengenmässig angepasst. Die Basis dafür bildet das Pauli-Rezeptbuch, das im üK verwendet wurde. Den Kandidaten steht es frei, diese oder eigene Rezepte zu verwenden. **Pauli-Rezepte und betriebseigene Rezepte müssen für 4 Personen berechnet sein.**
- 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.
- Die frischen Grundfonds werden in ausreichender und guter Qualität von der Prüfungsorganisation zur Verfügung gestellt. Eine "Verbesserung" derselben durch Einkochen, Zugabe von angefallenen Parüren oder Ergänzung mit vorhandenen CF-Produkten ist fakultativ.
- Der durch die obigen Erleichterungen erzielte Zeitgewinn ist zu Gunsten der gestiegenen Anforderung im Bereich Arbeitsorganisation und Hygiene am Arbeitsplatz einzusetzen.

## Prüfung der Warenkorbgerichte

Das Warenkorbprogramm besteht aus:  
1 Süßspeise mit Zusatzkomponente und Kleingebäck

### AVOR-Blätter für Warenkorb

Die AVOR-Rezeptblätter der Warenkorbgerichte und die Warenbezugslisten müssen zum QV mitgebracht werden.

#### Vorgaben:

Rezepte jeweils in **doppelter Ausführung**:  
1 x für die Experten und 1 x für den Kandidaten als Arbeitsmittel.

**Nicht vorhandene Rezepte müssen vor Ort - zu Lasten der Prüfungszeit - geschrieben werden!** Kein Beginn der Praktischen Arbeiten ohne Abgabe der vollständigen Rezepte und Lebensmittelbezugsliste!

### Mengenvorgaben (gilt für alle Gerichte)

Zubereitung aller Speisen immer für **4 Personen**

- Rezepturen: Pauli-Rezepte oder eigene Rezepte für 4 Personen berechnet
- Fertige Suppen: 1.2 Liter
- Gemüse: 300g essbarer Anteil
- Kleingebäck: 250g fertiger Teig / kein Blätterteig

### Vorgabe zum Anrichten (Vorspeise und Hauptgang)

**1 Portion** auf einem Degustationsteller für die Experten  
Bewertet wird: Sauberkeit, Anrichtetechnik, Temperatur und Zeitvorgabe

**3 Portionen** im Anrichtegeschirr für die Gäste  
Bewertet wird: Sauberkeit, Temperatur, Zeitvorgabe

Achtung! Die **Süßspeise** wird auf **4 Teller** angerichtet  
Bewertet wird: Sauberkeit, Zeitvorgabe

### Schickzeiten

Die Schickzeiten sind verbindlich und müssen eingehalten werden.  
Verspätetes Schicken bringt Punkteabzüge mit sich.

## Zeitplan der praktischen Prüfung

Als optimale Vorbereitung empfehlen wir Ihnen, das praktische Qualifikationsverfahren analog dem Zeitplan 2 – 3mal zu üben, wobei Ihr Berufsbildner als Prüfungsexperte waltet.

<b>QV mit Mittagsservice</b>		<b>QV mit Abendservice</b>
<b>08.30 Uhr</b>	Eintreffen, umziehen in der üK-Garderobe im 5. OG (CHF 2.-- mitbringen)	<b>14.30 Uhr</b>
<b>08.45 Uhr</b>	Besammlung im Schulzimmer 510 im 5. OG, Begrüssung	<b>14.45 Uhr</b>
<b>09.00 Uhr</b>	Menü abgeben, erklären	<b>15.00 Uhr</b>
<b>09.30 Uhr</b>	Beginn Zubereitung der Gerichte	<b>15.30 Uhr</b>
<b>12.00 Uhr</b>	Service 1. Gang Pflichtgericht wahlweise Suppe, Vorspeise oder Salat	<b>18.00 Uhr</b>
<b>12.30 Uhr</b>	Service Hauptgang (Pflichtgericht)	<b>18.30 Uhr</b>
<b>12.55 Uhr</b>	Service Süssspeise (Warenkorbgericht)	<b>18.55 Uhr</b>

Das Abräumen der Lebensmittel und das Aufräumen der Arbeitsplätze wird bewertet.

Der Zeitplan muss eingehalten werden, ansonsten erfolgt ein Notenabzug!

## **Pflichtaufgaben praktische Prüfung - Gerichteliste**

### **Vorspeisen**

Mayonnaise-Sauce mit Gemüsewürfelchen  
Joghurt-Nuss-Sauce  
Nizza-Salat  
Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette  
Krevetten-Cocktail mit Avocado  
Blätterteigkissen mit Spargelfüllung  
Knusprige Pilzrolle  
Spanische Tortilla  
Käsekroketten mit Peperonata  
Frittierte Champignons

### **Suppen**

Suppe Bauernart  
Karottencremesuppe  
Kartoffelcremesuppe mit Brotroutons  
Bündner Gerstensuppe

### **Hauptspeisen**

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce  
Glasierter Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille  
Ossobuco cremolata  
Rindsragout mit Balsamico-Sauce  
Wiener Kalbsrahmgulasch  
Geflügelfrikassee mit Estragon  
Geschmortes Poulet / Masthuhn in Rotwein (ohne Garnitur)  
Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart  
Pochierte Forellenfilets Zuger Art  
Panierte und sautierte Forellenfilets (Rezept Wittlingsfilets)  
Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweinbutter



### **Stärkebeilagen**

Schmelzkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln  
Schlosskartoffeln  
Lyoner Kartoffeln  
Berner Rösti  
Quarkspätzli  
Tomatenspätzli  
Pilaw-Reis  
Polenta  
Risotto

### **Gemüsebeilagen**

Kohlrabi mit Butter (Bâtonnets)  
Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln / Fenchel  
Gedünstete Kefen  
Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen (Rezept ohne Baumnussöl)  
Glasierte Karotten / Pfälzerkarotten / Gurken  
Ratatouille  
Gratinierter Blumenkohl / Lauch

## **Süssspeise - Warenkorbgericht**

Die Kandidaten kreieren eine Süssspeise mit **Pflicht- und Wahlkomponenten** aus einem Warenkorb für 4 Personen. Die Süssspeise muss portionsweise auf Teller angerichtet werden.

**Pflichtkomponente:** Gegarte Süssspeise mit Hartweizen oder Maisgriess als Hauptkomponente (z.B. Griessstrudel, Flammeri, Griessknödel o.ä.)

**Zusatzkomponente:** Hauptbestandteil: Kirschen  
weitere Zutaten/Produkte sind erlaubt (z.B. Sauce, Gelee, Kompott o.ä.)

**Kleingebäck:** 250g Teigmasse (kein Blätterteig)  
(z.B. Mailänderli, Vanillegipfel, Kokosmakarönlis o.ä.)

### **Pflichtkomponenten**

Hartweizengriess oder Maisgriess und Kirschen (frisch oder TK, je nach Verfügbarkeit)

### **Wahlkomponenten (Warenkorb)**

<p><b>Milchprodukte</b></p> <p>Vollmilch Vollrahm Butter Quark Mascarpone Saurer Halbrahm 15%</p> <p><b>Eier/Eiprodukte</b></p> <p>Frische Eier Eigelb past. Vollei past. Eiweiss past.</p> <p><b>Teige</b></p> <p>Frühlingsrollenteig Strudelteig</p>	<p><b>Trockenprodukte</b></p> <p>Weissmehl Zucker Rohrzucker Maizena Staubzucker Haselnüsse ganz Haselnüsse gemahlen Kokosraspeln Sultaninen Mandeln gehobelt Mandeln gemahlen Pistazien Baumnüsse Couvertüre 38% Couvertüre weiss Zimtpulver Kakaopulver Mie de pain Panierbrot</p>	<p><b>Gewürze</b></p> <p>Vanilleschoten Zimt gemahlen Ingwer frisch Kardamon Zitronengrass frisch</p> <p><b>Früchte</b></p> <p>Zitronen Orangen Mango Kiwi Blaubeeren Erdbeeren Himbeeren Kirschen Minze Zitronenmelisse</p> <p><b>Fruchtmark</b></p> <p>Sauerkirsche Schwarze Kirsche Aprikose</p>	<p><b>Diverses</b></p> <p>Aprikosenkonfitüre Himbeerkonfitüre Gelatine Backhefe Backpulver Honig Lecitin Gellan Kirschsirup</p> <p><b>Alkohol/Spirituosen</b></p> <p>Bier Weisswein Rotwein Portwein Cognac Amaretto Kirsch Grand Marnier</p>
--	--	---	---

## Arbeitsplan

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Zeiten	Personen	Aufgaben und Tätigkeiten Bemerkungen	Wichtiges	Bemerkungen	Teller Anrichteplatten	OK X

## AVOR-Blatt / Rezept praktisches QV

Seite – 1 -

<b>Name/Vorname</b>			
<input type="checkbox"/>	<b>Süssspeise</b>		
<b>Gerichtebezeichnung</b>			
<b>Vorbereitungszeit</b>	..... Minuten	<b>Zubereitungszeit</b>	..... Minuten
<b>Verwendete Garmethoden</b>			
<b>CCP-Hinweis (Stichworte)</b>			
<b>Anrichtgeschirr</b>			

**Foto oder beschriftete, farbige Skizze**

**Wichtiger Hinweis:** Rezepte/AVOR-Blätter sind in doppelter Ausgabe an das praktische QV mitzunehmen. Sämtliche Rezepte/AVOR-Blätter müssen mit einem Foto oder einer farbigen und beschrifteten Skizze versehen sein. Dokumente, die diese Anforderungen nicht erfüllen, müssen am Prüfungstag vervollständigt werden. **Kein Beginn der praktischen Arbeiten ohne Abgabe der vollständigen Rezepte oder AVOR-Blätter.**



# Lebensmittelbezugsliste praktische Arbeit

Kandidat / Kandidatin:

Nachstehende Lebensmittel stehen während der ganzen Qualifikationsdauer an den bezeichneten Stellen frei zur Verfügung und müssen in den nachstehenden Listen nicht speziell bestellt werden. Auf menüspezifische Ergänzungen (...) wird während dem Küchenrundgang aufmerksam gemacht.

- **Lebensmittel auf dem Arbeitsposten**  
Weissmehl, Salz, Pfeffer, Muskatreibe mit Nüssen, Kräuter-Weissweinessig, Rotweinessig, Sonnenblumenöl high oleic, Olivenöl kaltgepresst, CF-Roux, Kochwein rot und weiss, (...)
- **Lebensmittel im Arbeitsposten-Frigor**  
Butter, Milch, Rahm, Eier, (...).  
Für das Garnieren kann ein gefüllter Rahmbläser beim Technischen Prüfungsleiter bezogen werden.
- **Lebensmittel auf der Aromaten-Station**  
Spezialöle und -essige, gemahlene Gewürze, diverse Würzsaucen, Tomatenpüree, Senfsorten, div. Alkoholika, (...)
- **Lebensmittel auf der Trockenprodukte-Station**  
Zuckersorten, Cremepulver, Stärkeprodukte, Mehle, Cerealien, Hülsenfrüchte, Mandel - und Nussprodukte, Gelatineblätter, Tee, Kaffee-, Schokoladenprodukte, Vanillestengel, Fondant, Apricoture, (...)

Schlachtfleisch, Geflügel & Fleischwaren	Grobmenge

Kräuter / Pilze	Grobmenge

Grundbrühen	Grobmenge

Früchte	Grobmenge

Gemüse / Kartoffeln	Grobmenge

Diverses	Grobmenge

## Qualifikationsbereich mündlich / Das Prüfungsgespräch

Durch den Besuch der Berufsfachschule und Ihre aktive Mitarbeit sind Sie für die mündliche Prüfung bestens vorbereitet. Ihr Fachlehrer/üK-Instruktor wird mit Ihnen zusammen mündliche Prüfungen (Lebensmittelkunde und Kochkunde) am Ende der Lehrzeit ausführlich üben. Auch der Berufsbildner ist gebeten, solche Übungen im Vorfeld des QV mit den Berufslernenden durchzuspielen.

Das Prüfungsgespräch findet in den Schulräumen der BBB/BSA statt. Mit dem Aufgebot zum Qualifikationsverfahren erhalten Sie die Daten der mündlichen Prüfung.  
Bitte nehmen Sie immer einen **amtlichen Ausweis** mit.

Der Qualifikationsbereich "Berufskennntnisse mündlich" dauert 40 Minuten:

- **Lebensmittelkunde**
- **Kochkunde**

In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen.

### **Lebensmittelkunde**

10 Minuten Fachgespräch über einen Eintrag der Lerndokumentation **oder** ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet.

(Keine Bewertung der Lerndokumentation, nur das Gespräch darüber. Das Prüfungsgespräch soll über die fünf Prozessschritte geführt werden).

### **Kochkunde**

Das 30-minütige Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt: Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung bis zum Verkauf.

Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA).

### **Hilfsmittel**

Zur mündlichen Prüfung/Prüfungsgespräch sind keine Unterlagen oder Hilfsmittel zugelassen. Die Lern- und Leistungsdokumentation ist mitzubringen.

### **Zweck des Prüfungsgesprächs**

An der mündlichen Prüfung soll festgestellt werden, ob die Berufslernenden die zur Ausübung des Berufes nötigen Kenntnisse erworben haben, und ob sie in der Lage sind, diese Kenntnisse anzuwenden und umzusetzen (Lebensmittel- und Kochkunde).

## Qualifikationsbereich schriftliche Arbeiten

Das schriftliche Qualifikationsverfahren in der Berufskunde dauert in der Regel 2 Stunden. Ort, Datum und Zeit entnehmen Sie dem persönlichen Aufgebot.

### Prüfungsfächer

- Betriebskunde
- Menükunde
- Ernährungslehre
- Fachrechnen

### Zur schriftlichen Berufskunde-Prüfung sind mitzubringen:

- Amtlicher Ausweis
- Schreibzeug, Radiergummi, Lineal
- Funktionsfähiger Taschenrechner (Batterien überprüfen) – kein Netzadapter

Weitere Unterlagen sind nicht gestattet. Laptops und Handys sind nicht erlaubt!

## Die allgemeine schulische Bildung

### Die Note in der Allgemeinbildung setzt sich wie folgt zusammen:

- 1/2 Erfahrungsnote (Durchschnitt der ABU-Zeugnisnoten)
- 1/2 Selbstständige Vertiefungsarbeit



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 Ihre Berufsschullehrer, die üK-Instruktoren und das Sekretariat von Hotel & Gastro formation Aargau zur Verfügung.

## Herausgeber dieser Wegleitung

Hotel & Gastro formation Aargau  
Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. 062 737 90 40  
info@gastroaargau.ch  
www.hgf-ag.ch

Änderungen und Anpassungen bleiben vorbehalten. Massgebend ist immer das persönliche Aufgebot.

**Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Glück  
für das Qualifikationsverfahren!**

**Der Chefexperte und die Fachexperten**



Urs Kohler  
Chefexperte Gastroberufe Kanton Aargau



Claudia Mürner  
Leiterin Administration Berufliche Grundbildung