

Hotel & Gastro
formation by

GastroAargau
Hotel & Gastro Union
hotelleriesuisse aargau



Wegleitung

für das
Qualifikationsverfahren 2019

Köchin EFZ / Koch EFZ
BiVo Koch 2010

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren	2
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	3
Prüfung der Warenkorbgerichte	4
Prüfung der Pflichtgerichte	5
Zeitplan Praktisches QV	6
Muster Warenkorb	8
Pflichtaufgaben – Gerichteliste	9
Arbeitsplan	13
Rezeptblatt / Arbeitsvorbereitung (AVOR)	14
Pflichtgerichte-Lebensmittelbezugsliste praktische Arbeiten	16
Qualifikationsbereich Schriftliche Arbeiten, Fremdsprache und ABU	17
Notenzusammenstellung und wichtiger Hinweis	18
Fragen und Auskünfte	19

Diese Wegleitung und alle anderen Dokumente finden Sie unter
www.hgf-ag.ch - QV – Downloads

Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren

Die kantonalen Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren werden zusammen mit der Anmeldung für das 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 des BZU in Unterentfelden 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
- AVOR-Rezeptblätter der Warenkorbgerichte aller 4 Warenkörbe und die dazugehörenden Warenkorbbezugslisten in doppelter Ausführung
- Menükarte (wie für Gäste) in doppelter Ausführung
- Messerkoffer mit persönlichen Messern/Werkzeugen/Timer
- Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner
- Vollständige Lern- und Leistungsdokumentation
- Küchentechnische Arbeitsblätter aus dem 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, den Berufsbildungsverantwortlichen in Untereinfeldern zu begrüssen, um den Prüfungsablauf und die Prüfungsanforderungen zu verdeutlichen. Weitere Informationen erhalten die Berufsbildner mit der persönlichen Einladung.

Prüfung der Warenkorbgerichte

Das Warenkorbprogramm besteht aus:

1 kalte Vorspeise

1 Suppe

1 Fischvorspeise

Jeweilige Aufgabenstellung der einzelnen Warenkörbe

AVOR-Blätter für Warenkorb

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

Vorgaben:

Rezepte der Warenkörbe 1 – 4 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!

Prüfung der Pflichtgerichte

- Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süssspeise und einem Kleingebäck.
- 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 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.
- 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.

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

Vorgabe zum Anrichten (gilt für alle Gerichte)

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

Schickzeiten

Die Schickzeiten sind verbindlich und müssen eingehalten werden.

Verspätetes Schicken bringt Punkteabzüge mit sich.

Zeitplan praktisches QV „Koch 2010“ Montag bis Freitag

Prüfungszeit: 7 Stunden (Vorbereitungsarbeiten und Praktische Arbeiten)
 Die Zeiten der Begrüssung, Pause und Verabschiedung werden nicht zum praktischen QV gezählt.

Dauer	Zeit	Ablauf für die Kandidaten/innen
20 Min.	13.10 Uhr – 13.30 Uhr	Begrüssung, Arbeitsplatz einrichten und Besichtigung der Lebensmittel (im Warenkorb)
70 Min.	13.30 Uhr – 14.40 Uhr	Übergabe Prüfungsaufgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. • Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner/ihrer Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste). • Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörigen Rezepte. • Stellt gegebenenfalls Verständnisfragen. • Erstellt den Arbeits- und den Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese.
20 Min.	14.40 Uhr – 15.00 Uhr	Pause (Getränke und Sandwiches)
240 Min.	15.00 Uhr – 19.00 Uhr	Praktische Prüfung: Warenkorbgerichte und Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung Warenkorbgerichte • Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten
110 Min. Schickzeit	19.00 Uhr	Schicken der kalten Vorspeise (1 Portion auf Teller, 3 Portionen auf Platte)
	19.20 Uhr	Schicken der Suppe (1 Portion in Suppentasse/ 3 Portionen in Porzellan- Suppentopf)
	19.50 Uhr	Schicken Fischgericht mit Stärkebeilage (1 Portion auf Teller, 3 Portionen auf Platte)
	20.20 Uhr	Schicken des Hauptgerichtes / Fleisch, Stärke- und Gemüsebeilagen (1 Portion auf Teller, 3 Portionen auf Platte)
	20.50 Uhr	Schicken der Süssspeise eventuell mit Feingebäck (1 Portion auf Teller, Schalen oder Gläser, 3 Portionen auf Platte)
50 Min.	21.00 Uhr – 21.50 Uhr	Reinigen des Arbeitsplatzes
10 Min.	21.50 Uhr – 22.00 Uhr	Feedbackblatt ausfüllen und Verabschiedung
Total 420 Min. Prüfungszeit		

Zeitplan praktisches QV „Koch 2010“ Samstag

Prüfungszeit: 7 Stunden (Vorbereitungsarbeiten und Praktische Arbeiten)
 Die Zeiten der Begrüssung, Pause und Verabschiedung werden nicht zum praktischen QV gezählt.

Dauer	Zeit	Ablauf für die Kandidaten/innen
20 Min.	07.10 – 07.30 Uhr	Begrüssung, Arbeitsplatz einrichten und Besichtigung der Lebensmittel (im Warenkorb)
70 Min.	07.30 Uhr – 08.40 Uhr	Übergabe Prüfungsaufgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. • Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner/ihrer Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste). • Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörigen Rezepte. • Stellt gegebenenfalls Verständnisfragen. • Erstellt den Arbeits- und den Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese.
20 Min.	08.40 Uhr – 09.00 Uhr	Pause (Getränke und Sandwiches)
240 Min.	09.00 Uhr – 13.00 Uhr	Praktische Prüfung: Warenkorbgerichte und Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung Warenkorbgerichte • Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten
110 Min. Schickzeit	13.00 Uhr	Schicken der kalten Vorspeise (1 Portion auf Teller, 3 Portionen auf Platte)
	13.20 Uhr	Schicken der Suppe (1 Portion in Suppentasse/ 3 Portionen in Porzellan-Suppentopf)
	13.50 Uhr	Schicken Fischgericht mit Stärkebeilage (1 Portion auf Teller, 3 Portionen auf Platte)
	14.20 Uhr	Schicken des Hauptgerichtes / Fleisch, Stärke- und Gemüsebeilagen (1 Portion auf Teller, 3 Portionen auf Platte)
	14.50 Uhr	Schicken der Süssspeise eventuell mit Feingebäck (1 Portion auf Teller, Schalen oder Gläser, 3 Portionen auf Platte)
50 Min.	15.00 Uhr – 15.50 Uhr	Reinigen des Arbeitsplatzes
10 Min.	15.50 Uhr – 16.00 Uhr	Feedbackblatt ausfüllen und Verabschiedung
Total 420 Min. Prüfungszeit		

Warenkorb **Muster**

Aufgabenstellung: Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren und daraus ohne Wiederholungen von Hauptzutaten ein 3-Gang-Menu zuzubereiten.

Anrichteart: 1 Portion auf Teller / Tasse
3 Portionen auf Platte



1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Rindskraftbrühe mit Einlage
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Verwendet X	Weitere Infos
Fische	2 Saibling, ganz		Fisch passend zerlegen und restliche Stücke können bei nicht Gebrauch retourniert werden
Mastgeflügel	1 Poulet ganz 800 Gramm		Poulet passend zerlegen und restliche Stücke müssen retourniert werden
Schlachtfleisch	Klärfleischmischung		250 Gramm ready to go...
Fleischerzeugnisse	Kochspeck		Am Stück
	Rohschinken		Am Stück
Milch	Milch		
Milchprodukte	Vollrahm		
Eier	Butter		
	Bratbutter		
	Quark		
	Gruyere am Stück		
	Sprinz, gerieben		
	Sauerrahm		
Pilze	Shiitake Pilze		
Kartoffeln	Binje Kartoffeln		
Getreideprodukte	Hartweizengriess		
	Maisgriess		
	Hartweizendunst		
	Weissmehl		
	Gersten		
	Ribel		
	Couscous		
	Bulgur		
	Ebly		
	Kartoffelstärke		
	Maisstärke		
	Div. Reissorten Carnaroli Basmati		Mittelkorn, Langkorn
Brot	Toastbrot, Mie de pain		
Hülsenfrüchte & Sprossen	Borlotti - Bohnen		
	Rote Kidney-Bohnen		
	Schwarze Bohnen		
	Kichererbsen		
	Rote Linsen		
	Braune Linsen		
	Sprossen		Saisonal 1 Sorte
Obst - & Obst-erzeugnis	Zitrone		
	Orangen		
	Limonen		
	Dörrfrüchte		
	Haselnüsse		
	Baumnüsse		
	Pinienkerne		
	Pistazienkerne		
Zucker & Honig	Kristallzucker		
Süssmittel	Rohzucker		
	Puderzucker		
	Honig		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	Verwendet X	Weitere Infos
Gemüse			
Knollen & Wurzelgemüse	Karotten		
	Knollensellerie		
	Schwarzwurzeln		
	Rote Beete, roh		
Blütengemüse & Blütenstände	Artischocken		2 Stück
	Blumenkohl		
	Brokkoli, Romanesco		
Salatartige Blattgemüse	Ruccola		
	Lattich		
	Chicoree, weiss		
Kohlgemüse	Wirz		
	Weisskohl		
Blattstielgemüse	Fenchel		
	Stangensellerie		
	Krautstiele		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		
Stengel & Sprossgemüse	Kohlrabi		
	Spargeln, grün		
Hülsen- & Samengemüse	Bohnen		
	Erbsen TK		
Fruchtgemüse	Gurken		
	Peperoni, farbig		
	Tomaten		
	Zucchetti		
Zwiebelgemüse	Knoblauch		
	Schalotten		
	Lauch		
	Zwiebeln		
Kräuter, Blüten, Gewürze	Saisonale Auswahl		7 Sorten
Würzmittel			
	Auswahl von Salz, diversen Spezial Essig Diversen Spezial Oelen, Senf Würzsaucen stehen jederzeit zur Verfügung		
	Convenience Food sowie alkoholische Produkte		
	Diverse Hilfsmittel und alkoholische Produkte stehen zur Verfügung		

Pflichtaufgaben Praktische Prüfung - Gerichteliste

Hauptspeisen

Gebratene Kaninchenrolle mit Eierschwämmchen und Salbei

Gebratener Lammgigot mit Zwiebel-Ingwer-Confit

Gebratenes Schweinsnierstück mit Portwein-Sauce und getrockneten Tomaten
(en place Kalbskarree)

Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten

Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille (ohne Garnitur)

Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art

Gasierte Kalbskopfbäckchen in Barolo

Glasierter Münchner Bierbraten

Ossobuco cremolata

Rindsragout mit Balsamico-Sauce

Rindsschmorbraten Burgunder Art

Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni

Lammfrikassee mit Curry

Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven

Geflügelfrikassee mit Estragon

Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln,
Coco-Bohnen und Champignons (en place Morcheln)

Grilliertes Hähnchen amerikanische Art

Kalbsblankett mit buntem Gemüse

Stärkebeilagen

Süssmaisgaletten

Gratiniertes Kartoffelpüree

Schmelzkartoffeln

Gebackene Kartoffelrosetten mit Tomaten

Kartoffelgratin

Bäckerinkartoffeln

Kartoffelgaletten

Birnenkartoffeln

Dauphine-Kartoffeln

Frittierte Mandelkartoffelkugeln (ohne Trüffel)

Kartoffelkroketten

Kartoffelnocken

Quarkspätzli

Spätzli

Griessnocken

Rheintaler Ribelmaisschnitten

Rheintaler Ribelmaisstangen

Risotto

Gemüse

Geschmorter Lattich mit Gemüse

Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln

Artischockenragout

Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen

Gedünstete Kefen / Coco-Bohnen

Gedünsteter Blattmangold mit Lauch

Glasierete Karotten / Kohlrabi / Pfälzerkarotten (tourniert)

Glasierete Randen

Junge Erbsen französische Art

Ratatouille

Vichy-Karotten

Zucchetti provenzialische Art

Gratinierter Blattspinat mit Champignons

Gefüllte Tomaten provenzialische Art

Gratinierter Blumenkohl

Gratinierter Lauch

Frittierter Blumenkohl

Im Backteig frittierte Auberginen

Sautierte panierte Zucchettischeiben

Sautierter Fenchel in der Sesamkruste

Sellerie-Piccata

Wok-Gemüse (freie Schnittart)

Gefüllte Kohlrabi

Gefüllte Zucchetti

Süssspeisen

Bayerische Creme (mit Ableitungen)

Gebrannte Creme

Mandelcreme und Fruchtegarnitur *

Fruchtsaucen

Vanillesauce / Zimtsauce

Flammeri mit marinierten Erdbeeren *

Griess Viktoria und Fruchtegarnitur *

Himbeermousse und Fruchtegarnitur *

Charlotte russische Art und Fruchtegarnitur *

Creme katalanische Art und Orangensalat *

Tiramisu und Orangensalat *

Apfelkrapfen

Apfelküchlein

Birnenjalousie

Eisauflauf Grand Marnier und Orangensalat *

Rahmgefrorenes mit Eiercognac und marinierte Erdbeeren *

Rahmgefrorenes mit Haselnüssen und Fruchtegarnitur *

Rahmgefrorenes mit Schokolade und Fruchtegarnitur *

Schaumgefrorenes mit Joghurt und Zitrone und Fruchtegarnitur *

Schaumgefrorenes mit Rhabarber und marinierten Erdbeeren*

Schaumgefrorenes mit Mango und Fruchtegarnitur *

** Fruchtegarnitur, Orangensalat, marinierte Erdbeeren
= eigene Kreationen – keine Rezepturangabe!*

Gebäck

Haselnuss-Cantucci

Kokosmakronen

Mailänderli

Mandelbiskuit

Sablés

Vanillegipfel

Arbeitsplan

Name/Vorname: _____

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

AVOR-Blatt / Rezept praktisches QV

Seite – 1 -

Name/Vorname								
Warenkorb Nr:	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	Kaltes Vorgericht	<input type="checkbox"/>	Suppe	<input type="checkbox"/>	Fischgericht			
Gerichtebezeichnung								
Vorbereitungszeit Minuten			Zubereitungszeit Minuten			
Verwendete Garmethoden								
CCP-Hinweis (Stichworte)								
Anrichtgeschirr								

Foto oder beschriftete, farbige Skizze

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.**

AVOR-Blatt / Rezept praktisches QV

Seite – 2 -

Zutaten für 4 Personen

Menge	Zutaten	Vorbereitung/Zubereitung

Pflichtgerichte-Lebensmittelbezugliste prakt. 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 Schriftliche Arbeiten

Das Qualifikationsverfahren in der Berufskunde dauert in der Regel 3.5 - 4 Stunden (inkl. Pause). Ort, Datum und Zeit entnehmen Sie dem persönlichen Aufgebot. Rechnen Sie genügend Zeit für die Anreise ein!

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!

Qualifikationsbereich Fremdsprache mündlich

Diese findet an den Berufsfachschulen BS Aarau (für Lernende, die den Unterricht in Aarau besuchen) und BBBaden (für Lernende, die den Unterricht in Baden besuchen) nach persönlichem Aufgebot statt. Die mündliche Prüfung dauert 8 - 10 Minuten. Basis der Prüfung sind die Warenkorb-Gerichte und der Gästebereich.

Die Fremdsprache wird in Englisch geprüft. Mitzubringen ist ein amtlicher Ausweis und die Warenkorbgerichte 1 - 4.

Die Prüfung der allgemeinen schulischen Bildung

Diese Prüfung findet in der Berufsfachschule statt. Die Daten der Prüfungen werden Ihnen von Ihrem allgemeinbildenden Lehrer bekannt gegeben und sind in der Berufsfachschule angeschlagen. In welchem Schulzimmer Sie sich einfinden müssen und die erlaubten Unterlagen/Hilfsmittel werden Ihnen vom allgemeinbildenden Lehrer bekannt gegeben. Erscheinen Sie frühzeitig zum Prüfungstermin und nehmen Sie einen amtlichen Ausweis mit.

Prüfungsfach Allgemeinbildung

- Standardisierte Einzelprüfung (30 Fragen und Theorieteil)

Notenzusammenstellung

Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- | | |
|--|------|
| a. Praktische Arbeit | 40 % |
| b. Berufskennnisse (schriftliche Prüfung) | 20 % |
| c. Allgemeinbildung | 20 % |
| d. Erfahrungsnote (Berufsfachschul-Note)
= Durchschnitt aus der Summe aller Semester-
zeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts. | 20% |



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 Angebot.

**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