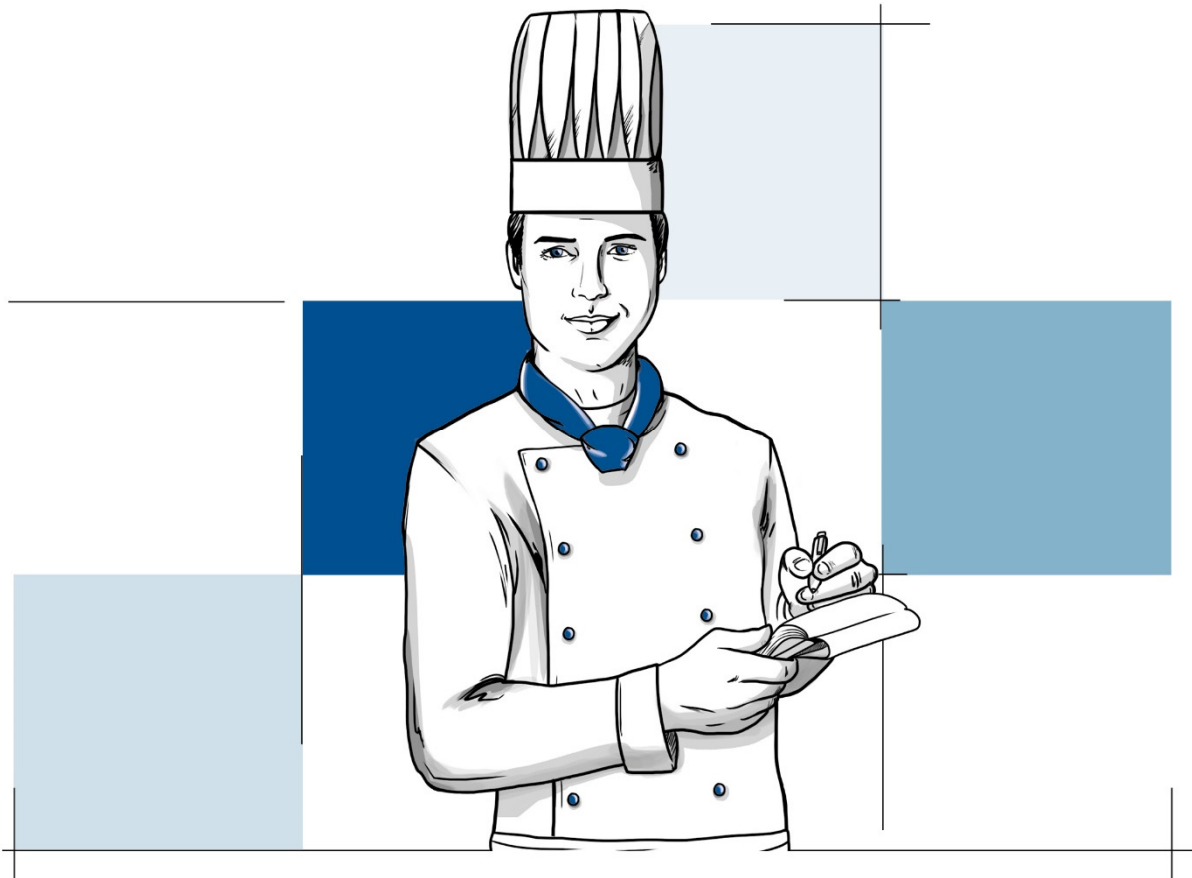




Qualifikationsverfahren 2026

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

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 vom 20. Juni 2023 und
zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 für

Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Berufsnummer 79025

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 16. November 2023

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Januar 2024
aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	1
2	Grundlagen.....	1
3	Zyklus des Leitfadens	1
4	Persönliche Vorbereitung	1
5	Grund-Mise en place.....	2
6	Situationen für das Prüfungsjahr «2026»	3
6.1	Situation 1	3
6.2	Situation 2	5
6.3	Situation 3	7

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Situationen zum praktischen Teil des Qualifikationsverfahrens (QV) für den Beruf Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA konkretisieren die in der Ausführungsbestimmung enthaltenen Angaben anhand praktischer Vorgaben. Sie dienen als Leitfaden für alle mit dem praktischen QV betrauten Gruppen, namentlich den Lernenden, den Berufsbildenden, den Chefexpertinnen und Chefexperten wie auch den Prüfungsstandorten.

2 Grundlagen

Als Rahmen für den Leitfaden gelten:

- Die Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren vom 1. Januar 2024
- Die Liste der Garmethoden im Anhang zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023
(für die Wahl und Definition der Garmethoden sowie deren Umsetzung/Anwendung)

3 Zyklus des Leitfadens

Die drei unterschiedlichen Situationen werden jährlich geändert und per 30. November eines jeden Kalenderjahres auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz publiziert. Gleichzeitig wird die zur Verfügung stehende Grund-Mise en place bekannt gegeben. Weitere Lebensmittel werden am Prüfungstag vor Ort in Form einer Tagesauswahl (als Buffet oder in Form einer Liste) zur Verfügung stehen (bspw. Früchte).

Die Rezepte für die in den unterschiedlichen Situationen geforderten Speisen 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.

4 Persönliche Vorbereitung

Sie planen für jede Situation eine Süssspeise gemäss den in der Situation vorgegebenen Kriterien. Details entnehmen Sie den Situationen.

5 Grund-Mise en place

Nachstehend finden Sie ein Muster einer empfohlenen Grund-Mise en place-Liste. Die Liste kann kantonal abweichen. Die Grund-Mise en place-Liste wird jährlich vom Prüfungsort zur gleichen Zeit wie die Situationen bekanntgegeben.

Grund-Mise en place für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos	Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos
Kräuter (frisch)	Basilikum		Eier	Eier	Frisch, ganz, roh
	Dill			Eigelb	Past.
	Estragon			Eiweiss	Past.
	Kerbel			Vollei	Past.
	Koriander				
	Lorbeer	Getrocknet	Milchprodukte	Extrahartkäse	Gerieben
	Petersilie	Gekraut		Joghurt	Nature
	Petersilie	Glatt		Kochbutter	
	Pfefferminze			Milch	Past. oder UHT
	Rosmarin			Sauerrahm	
	Salbei			Vollrahm	35 %, UHT
	Schnittlauch				
	Thymian				
			Zucker / Süssmittel / Honig	Honig	
				Kristallzucker	
				Puderzucker	
				Rohrzucker	
Gewürze	Currypulver		Hartschalenobst / Kerne	Baumnüsse	Ganz
	Currypaste	rot		Erdnüsse	Geschält + gesalzen
	Gewürznelken			Haselnüsse	Ganz, gemahlen
	Ingwer	Frisch		Kokosnuss	Geraspelt
	Kreuzkümmel			Kürbiskerne	
	Kümmel			Mandeln	Gehobelt, Splitter
	Meerrettich	Im Glas		Mandeln	Gemahlen
	Muskatnuss			Pinienkerne	
	Paprika	Mild		Sesam	Weiss
	Peperoncino	Frisch			
	Pfefferkörner	Schwarz, weiss	Convenience-Produkte (Fonds)	Bouillon	
	Safranpulver			Fischfond	
	Vanillestängel			Geflügelfond	Hell
	Wacholderbeeren			Gemüsefond	
	Zimtstangen			Kalbsfond	Brauner, heller
	Zitronengras				
			Convenience-Produkte (Divers)	Agar Agar	
				Backpulver	
				Hefe	
				Gelatineblätter	
				Paniermehl	
				Toastbrot	
Salz / Würzmittel	Fleur de sel		Getreideprodukte	Hartweizen	Dunst
	Grobkörniger Senf			Maisstärke	
	Ketchup			Weissmehl	
	Kochsalz				
	Kokosmilch				
	Senf	Mild			
	Sojasauce				
	Tabasco oder Bergfeuer				
	Tomatenmark				
	Worcestershire Sauce				
Öle	Baumnussöl		Alkoholische Produkte	Bier	Hell
	Olivenöl			Brandy od. Cognac	
	Rapsöl			Grand Marnier	
	Sesamöl			Kochwein	Rot, weiss
				Madère	
				Noilly Prat	
				Pernod	
				Portwein	Rot, weiss
				Sherry	
Essig	Apfelessig		Teige	Blätterteig	Leisi Quick
	Balsamico-Essig	Dunkler, weisser		Kuchenteig	Geriebener Teig salzig
	Himbeeressig			Frühlingsrollenteig	
	Rot- und Weissweinessig				
Diverses	Fruchtpulpe	Diverse Aromen			
	Sultaninen	Dunkel, hell			
	Couverture	Milch, dunkel, weiss			
Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten (dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden)			Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün), Knoblauch, Schalotten, Zwiebel Limetten, Orangen, Zitronen		

6 Situationen für das Prüfungsjahr «2026»

6.1 Situation 1

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 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).
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie den Teig für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

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

Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

Warme Vorspeise

Sie stellen eine vorgegebene warme Vorspeise her.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Käsekuchen mit Birnen / Genfer Malakoff / Pilzragout im Blätterteigkissen (oder mit Gemüsefüllung) / Crostini mit Pilzen / Omelette mit Käse / Eier Florentiner Art / ...

Gericht aus Fisch

Sie stellen ein vorgegebenes Fisch-Gericht mit einer feuchten oder trockenen Garmethode her.

Hierfür verwenden Sie die von Ihnen in der Aufgabe a) vorbereiteten Fischfilets.

Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Pochiertes Saiblingsfilet Zuger Art / Sautiertes Forellenfilet Müllerinart / Grillierte Lachstranche / ...

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide

Als Stärkebeilage stellen Sie ein Gericht aus Kartoffeln oder aus Getreide gemäss dem vorgegebenen Rezept her.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Salzkartoffeln / Schmelzkartoffeln / Pilaw Reis / Trockenreis / Risotto / Bulgur / ...

Gemüsebeilage

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

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Gedünstete Karotten / Gratiniertes Blumenkohl / Grillierte Zucchini und Auberginen / ...

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt

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 (am Prüfungstag ergänzt mit zusätzlichen Frischprodukten) zur Verfügung.

Für das Konfekt verwenden Sie den in der Aufgabe a) bereits hergestellten Teig.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- *Gestürzte Karamellcreme (Karamellköpfl) mit Kumquatskompott / Bayrische Creme mit Beerenkompott / Schokoladenmousse mit Aprikosensauce / ...*
- *Sablé / Spitzbuben / Mailänderli / ...*

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.

6.2 Situation 2

Im Rahmen der jährlichen Lernenden-Projektwoche bereiten Sie 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 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 oder portionieren).
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie den Teig für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

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

Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

Suppe

Sie stellen eine vorgegebene gebundene Suppe mit einer Einlage her.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Karottenpüreesuppe mit Orangenfilets / Pilzcremesuppe mit Quarkklösschen / Linsensuppe mit Kräuter-Croutons / ...

Gericht aus Schlachtfleisch

Sie stellen ein vorgegebenes Gericht aus Schlachtfleisch mit einer feuchten oder trockenen Garmethode her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen in Aufgabe a) vorbereitete Fleisch.

Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Ungarisches Gulasch / Kalbsblankett / Grilliertes Kalbssteak / Gebratenes Roastbeef / ...

Stärkebeilage aus Kartoffeln

Als Stärkebeilage stellen Sie ein Gericht aus Kartoffeln gemäss dem vorgegebenen Rezept her.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Duchesse Kartoffeln / Kartoffel-Gnocchi / Schmelzkartoffeln / Bäckerinkartoffeln / ...

Gemüsebeilage

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

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Gedünstete Karotten / Gratiniertes Blumenkohl / Grillierte Zucchini und Auberginen / ...

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt

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 (am Prüfungstag ergänzt mit zusätzlichen Frischprodukten) zur Verfügung.

Für das Konfekt verwenden Sie den in der Aufgabe a) bereits hergestellten Teig.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- *Gestürzte Karamellcreme (Karamellköpfl) mit Kumquatskompott / Bayrische Creme mit Beerenkompott / Schokoladenmousse mit Aprikosensauce / ...*
- *Sablé / Spitzbuben / Mailänderli / ...*

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.

6.3 Situation 3

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 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, portionieren, zuschneiden, ...).
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie den Teig für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

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

Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

Vorspeise

Sie stellen 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.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Salat Nizza / Andalusischer Salat / Selleriesalat mit Apfel und Baumnüssen / Griechischer Salat / ...

Gericht aus Geflügel

Sie stellen ein vorgegebenes Gericht aus Geflügel mit einer feuchten oder trockenen Garmethode her. Hierfür verwenden Sie das von Ihnen in der Aufgabe a) vorbereiteten Geflügelteile. Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Geflügelfrikassee mit Estragon / Geflügelblankett mit Gemüse / Geschmortes Masthuhn in Rotwein / Grilliertes Hähnchen amerikanische Art / Sautierte Pouletbrust mit Pfefferrahmsauce / ...

Stärkebeilage aus Getreide

Als Stärkebeilage stellen Sie ein Gericht aus Getreide, gemäss dem vorgegebenen Rezept her.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Nudeln / Griessgnocchi / Spätzli / Pilaw Reis / Trockenreis / Risotto / ...

Gemüsebeilage

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

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- Gedünstete Karotten / Gratiniertes Blumenkohl / Grillierte Zucchini und Auberginen / ...

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt

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 (am Prüfungstag ergänzt mit zusätzlichen Frischprodukten) zur Verfügung.

Für das Konfekt verwenden Sie den in der Aufgabe a) bereits hergestellten Teig.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):

- *Gestürzte Karamellcreme (Karamellköpfl) mit Kumquatskompott / Bayrische Creme mit Beerenkompott / Schokoladenmousse mit Aprikosensauce / ...*
- *Sablé / Spitzbuben / Mailänderli / ...*

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.

