

Modulprüfung: Lebensmittel- und Kochkunde

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Code Teilnehmer/in:	Code-Nr.	
Datum / Serie:	Serie 0	
Gesamtdauer:	120 Minuten	
Erlaubte Hilfsmittel:	- Die Duboux Rechtschreibhilfe sowie das Wörterbuch Duboux für die gewählte Sprache, ohne Notizen. Die Bücher werden an der Prüfung von der Aufsicht stichprobenweise auf Notizen überprüft. - Elektronische Geräte sind jedoch nicht zugelassen. Einzigste Ausnahme sind einfache, netzunabhängige, lautlose Taschenrechner ohne Programmierfunktion. - Weitere Hilfsmittel sowie private Notizblöcke und zusätzliche Blätter sind nicht erlaubt. Lösungen müssen handschriftlich auf den vorgesehenen Lösungsblättern festgehalten werden (Bleistift nicht erlaubt).	
Punkte	Maximal	Erreicht
Aufgabe 1:	38	_____
Aufgabe 2:	6	_____
Aufgabe 3:	16	_____
TOTAL:	60	_____

Berechnungsformel Note: $\frac{\text{Erreichte Punktzahl} \times 5}{\text{Maximale Punktzahl}} (+ 1 = \text{Note (auf 0.5 runden)})$

Erreichte Note:

Mit ihrer Unterschrift bezeugen die Expertinnen/Experten die wahrheitsgemässe, sorgfältige und neutrale Beurteilung der Prüfung. Abweichungen der vollen Punktzahl sind begründet und ausführlich dokumentiert.

Datum:

Expertin/Experte 1:

Unterschrift:

Expertin/Experte 2:

Unterschrift:

Menü- und Speisekarten – Grundlage aller operativen Tätigkeiten

Die Angebotsplanung beinhaltet alle Fachgebiete wie Betriebs-, Lebensmittel- und Kochkunde sowie das Fachrechnen, die Ernährungslehre, aber auch Querschnittsbereiche wie Recht, Hygiene und Umwelt.

Beim Aufstellen von Menü- und Speisekarten sind sämtliche Einflussfaktoren in Einklang zu bringen. Diese Führungsaufgabe ist für den Betriebserfolg sowie für die Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit von zentraler Bedeutung. Ebenfalls sind sämtliche betrieblichen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben und Prozesse (Einkauf bis Entsorgung sowie die Nahtstellen zu Service und Hauswirtschaft) zu berücksichtigen.

Sie sind Küchenchefin/Küchenchef in einem grösseren Kongresszentrum in Graubünden. Sie verfügen über eine zentrale Produktionsküche und diverse Fertigungsküchen. Das Produktionssystem ist auf «Kochen und Kühlen» (Cook and Chill) ausgerichtet.

Eine höhere Wirtschaftsfachschule führt im Frühjahr ein dreitägiges Seminar zum Thema «Gesunde Ernährung» durch. Auf Anfrage der Dozenten stellen Sie einen vorbildlichen Menüplan entlang der Grundsätze einer gesunden Kost zusammen.

Folgende Inputs (Auszug aus dem Auftrags-Mail) sind verbindlich zu berücksichtigen:

- 180 Teilnehmende
- Verkaufspreis (EVP) Tagesverpflegung der 3 Mahlzeiten CHF 130.00 pro Person (Frühstück CHF 25.00, Lunch CHF 45.00, Diner CHF 60.00)
Richtfaktor 4,0
- Lunch (umfasst 3 Gänge), Diner (umfasst 4 Gänge)
- Genereller Verzicht auf kochfertige Produkte (tiefer Bearbeitungsgrad)
- Wenn immer möglich saisonale Produkte verwenden und einen kulinarischen Bezug zur Region schaffen

Aufgabe	1 – Menü zusammenstellen und berechnen		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	90 Minuten		
Total Punkte:	38 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
1.1	Vollständige und abwechslungsreiche Menüzusammenstellung	8	
	Zusammenstellung der Gerichte/Menüs nach den Vorgaben (Seite 2)	8	
	Vollständige Menükalkulation, inkl. essbarem Anteil	12	
	Aufteilung der Warenkosten auf die Menügänge	4	
1.2	«Gut zum Druck» mit allen notwendigen Angaben	2	
	Fehlerfreie menükundliche Auflagen (z.B. Menügerippe) und Stilistik	4	

Aufgabe 1.1

Arbeiten Sie für einen Tag ein Lunch- und das Diner-Menü aus und berechnen Sie das von Ihnen zusammengestellte Diner-Menü.

Berechnen Sie das Menü zwecks Überprüfung der Budgeteinhaltung (Warenkosten). Verwenden Sie für die Berechnung das beigelegte Formular «Menüberechnung». Die Einkaufspreise der Produkte legen Sie in realistischer Weise selbst fest. Den sich ergebenden Verkaufspreis (EVP) weisen Sie auf der Menükarte aus.

Die Berechnung der prozentualen Aufteilung der Warenkosten auf die 4 Gänge ist zudem auf einem separaten Blatt auszuweisen.

Aufgabe 1.2

Erstellen Sie eine Menükarte in der Qualität «Gut zum Druck» für den Tag (nur Lunch und Diner) so, dass die Gäste über die nennenswerten Zutaten der Gerichte informiert sind. Die Menükarte muss zudem alle vorschriftsmässigen Informationen enthalten.

Aufgabe 1a und 1b – Lösungsblatt

Aufgabe 1a und 1b – Lösungsblatt

Aufgabe 1a und 1b – Lösungsblatt

Aufgabe 1a und 1b – Lösungsblatt

Total der Warenkosten für 10 Personen

8/16

9/16

10/16

Total

Aufgabe	2 – Übersetzen des Menüs		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	10 Minuten		
Total Punkte:	6 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
2. Vollständige, fachrichtige Übersetzung		6	
(pro Rechtschreibfehler oder falscher Übersetzung Abzug (- 0.5))			

Aufgabe 2

Übersetzen Sie das ausgearbeitete **Diner-Menü** entweder in die englische, französische oder italienische Sprache.

Aufgabe 2 – Lösungsblatt

Aufgabe	3 – Überlegungen zur Menüzusammensetzung	
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)	
Richtzeit:	20 Minuten	
Total Punkte:	16 Punkte	
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte
		Max. Erreicht
3 Ganzheitlich vernetzte und begründete Aussagen zu den unten genannten Themen auf die beiden Menüs bezogen. Die Aussagen müssen klar und praxisorientiert sein und Sinn machen.		
3.1 Produktionssystem		4
3.2 Art des Anlasses, Anzahl und Erwartungen der Gäste		4
3.3 Zusammenstellen der Menüs unter dem Aspekt «Gesunde Ernährung»		4
3.4 Nahtstelle Service & Serviceablauf		4

Notieren Sie stichwortartig Ihre **spezifischen** Überlegungen und Absichten zu den zwei Menüs in Bezug auf die folgenden **vier** Aspekte:

3.1 Produktionssystem

Erklären Sie, welches Produktionssystem Sie gewählt haben.

Welche Überlegungen haben Sie diesbezüglich gemacht?

Wie stellen Sie den ausgewogenen Ressourceneinsatz von Geräten und auch Mitarbeitenden sicher? usw.

3.2 Art des Anlasses, Anzahl und Erwartungen der Gäste

Z.B. wie sah Ihre Analyse zum Anlass aus (Anzahl Gäste, Thema etc.)?

Begründen Sie die Wahl der Gerichte auf die Gäste bezogen (Erwartungen).

Welche typischen Gerichte und Produkte passen zur Saison und zum Kanton Graubünden, etc.?

3.3 Zusammenstellen der Menüs unter dem Aspekt «Gesunde Ernährung»

Welche Grundlagen und Überlegungen haben Sie bei der Zusammenstellung der Menüs in Bezug auf eine gesunde Ernährung gemacht?

Wie haben Sie dies in den Menüs umgesetzt?

3.4 Nahtstelle Service & Serviceablauf

Z.B. welche Absprachen klären/treffen Sie mit dem Service?

Welche Punkte kontrollieren Sie beim «Schicken» eines Ganges?

Wie gehen Sie mit speziellen Kostformen (Allergien/Abneigungen usw.) um?

Welche Überlegungen haben Sie sich durch die gewählte Produktionsmethode in Bezug auf einen geregelten, organisierten und den höchsten Ansprüchen genügenden Serviceablauf gemacht (z.B. personell, Geschirr mässig, Präsentation, Temperatur etc.)?