

Berufsprüfung für Chefköchin/Chefkoch ab Juni 2027

Prüfungsteil 1: Kochen inkl. AVOR

Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Prüfungsort	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Eichstrasse 20, Postfach 362, 6353 Weggis Telefon 041 392 77 77
Kontakt am Prüfungstag	Telefon 079 869 74 93 (ab 06:30 Uhr)

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Dauer
Kochen inkl. AVOR	Praktisch	480 Min.

Die Kandidatinnen und Kandidaten müssen sich vor Beginn der Prüfung mit einem amtlichen Dokument mit Foto ausweisen (Identitätskarte, Pass, Führerausweis).

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im weiteren Dokument nur die weibliche Schreibweise verwendet. Sie bezieht sich jedoch jeweils auf beide Geschlechter.

Aufgabenteil A «Menu»

Aufgabenteil A			
	Dieser Prüfungsteil fördert die Kreativität durch geografische Einschränkungen, wobei die Hauptzutaten eines Gerichts aus der Schweiz stammen sollen. Ausnahmen sind bei speziellen Produkten, insbesondere Fisch und Meeresfrüchten, möglich. Die Aufgabe besteht darin, ein 3-Gang-Menü für 4 Personen zu erstellen. Ein fixer Menupreis von CHF 65.- pro Person gibt Aufschluss über den erwarteten handwerklichen und kreativen Aufwand. Entscheidend für diesen Aufgabenteil ist die qualitativ sehr hochwertige Zubereitung der Gerichte, die dem Anspruch einer Chefkochprüfung gerecht wird. Dieses hohe Niveau erfordert exzellente handwerkliche Ausführung, Präzision, moderne und attraktive Präsentation sowie eine allgemein überzeugende kulinarische Gesamtkomposition.	Menuvorlage und Rezepturen am Prüfungstag: Das gewählte Menü ist inklusive aller Garmethoden auf der bereitgestellten Vorlage zu erfassen und bis 09:00 Uhr dem Chefexperten vorzulegen. Am Prüfungstag bereiten die Teilnehmenden ihre Speisen gemäss selbst erstellter oder mitgebrachter Rezepte zu. Diese sind vor Arbeitsbeginn zu verfassen und ebenfalls bis 09:00 Uhr abzugeben. Als Hilfsmittel steht auf Moodle eine Rezeptvorlage zur Verfügung, die auch in gedruckter Form vor Ort ausliegt. Vorgefertigte Rezepte werden von Hotel & Gastro formation Schweiz nicht bereitgestellt. Die digitale Erfassung der Dokumente wird dringend empfohlen, um eine strukturierte und nachvollziehbare Darstellung zu gewährleisten. Darüber hinaus ist der Einsatz eines Tablets während der praktischen Prüfung ratsam, da dies den Ablauf vereinfacht und die persönliche Organisation unterstützt. Während der Arbeitsvorbereitung stehen den Kandidatinnen und Kandidaten Drucker (nicht WLAN tauglich) und Laptop zur Verfügung. Klare Empfehlung für die Prüfungsvorbereitung: Für eine erfolgreiche Planung von Prüfungsteil A innerhalb der vorgegebenen Zeit ist es unverzichtbar, eine persönliche Rezeptsammlung mit allen wesentlichen Grundrezepten anzulegen. Diese dient als zentrales Arbeitsinstrument und sichert eine strukturierte, effiziente Arbeitsvorbereitung.	Die allgemeinen Grundzutaten und Lebensmittel für die unterschiedlichen Gerichte entnehmen Sie der «Grund Mise en Place»- Liste. Frischprodukte entnehmen Sie dem Warenbuffet und den weiteren zugewiesenen Lagerräumen. Pflichtlebensmittel werden auf der Grund Mise en Place Liste speziell markiert. Diese Lebensmittel finden Sie bei Arbeitsbeginn auf Ihrem Posten.

	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
1	Kaltes Vorgericht oder Suppe		
	Sie bereiten gemäss Aufgabenstellung des betreffenden Tages eine kalte Vorspeise oder eine Suppe zu. Es sind zusätzlich 2 unterschiedliche Fonds à mindestens 1 Liter herzustellen. Diese dürfen bei allen Prüfungsteilen (A, B und C) verwendet werden. Menge Für 4 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern oder in Tassen / Schalen anzurichten. Kannen stehen zur Verfügung.	Mögliche Vorgaben kaltes Vorgericht: • <i>Muss eine Farce enthalten</i> • <i>Besteht aus 2 tierischen Hauptkomponenten plus einer Sauce</i> • <i>Eine Knusperdekoration ist herzustellen</i> • <i>Ganzes Gericht muss komplett vegan sein</i> • <i>Muss eine Kombination von kalt und warm sein</i> Mögliche Vorgaben Suppe: • <i>Suppe muss vegetarisch sein</i> • <i>Es ist eine klare Suppe herzustellen</i> • <i>Eine gefüllte Komponente als Einlage ist herzustellen</i>	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden. Das Geschirr muss selbstständig im Lager geholt werden. Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der Bewertung «Präsentation & Degustation» bewertet.
2	Hauptgericht mit Beilagen		
	Sie bereiten gemäss Aufgabenstellung des betreffenden Tages ein Hauptgericht mit einer oder mehreren Beilagen zu. Menge Für 4 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.	Mögliche Vorgaben: • <i>Aus Schlachtfleisch herzustellen</i> • <i>Aus Wild herzustellen</i> • <i>Aus Mastgeflügel herzustellen</i> • <i>Aus Fisch herzustellen</i> • <i>Darf keine tierischen Produkte enthalten</i> • <i>Garmethode mit Fremdflüssigkeit</i> • <i>Beilage aus Kartoffelmasse</i> • <i>Es ist ein Getreide zu verwenden</i> • <i>2 Gemüse mit unterschiedlichen Garmethoden</i> • <i>Usw.</i>	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden. Das Geschirr muss selbstständig im Lager geholt werden. Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der Bewertung «Präsentation & Degustation» bewertet.

3	Dessert		
	Sie bereiten gemäss Aufgabenstellung des betreffenden Tages eine Süssspeise zu. Menge Für 4 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.	Mögliche Vorgaben: • <i>Gefrorene Süssspeise</i> • <i>Kalte Süssspeise</i> • <i>Warme Süssspeise</i> • <i>Es ist eine Knusperkomponente herzustellen</i> • <i>Schokolade verwenden</i> • <i>3 unterschiedliche Texturen</i> • <i>Kombination kalt und warm</i> • <i>Ein Espuma ist herzustellen</i> • <i>Qimiq ist zu verwenden</i>	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden. Das Geschirr muss selbstständig im Lager geholt werden. Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der Bewertung «Präsentation & Degustation» bewertet.

Aufgabenteil B «Buffet»

4	Aufgabenteil B		
	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
	Sie erhalten am Prüfungstag um 10:30 Uhr einen Auftrag in schriftlicher Form: - Eine 6er Gruppe erscheint um 12:00 Uhr und möchte in Buffetform (Chafing dishes) verpflegt werden. - Schickzeitfenster zwischen 12:00 Uhr und 12:10 Uhr. Menge Für 6 Personen Anrichteart - Es sind fünf Portionen im Chafing Dish sowie eine Degustationsportion auf einem Teller anzurichten. - Kalte Komponenten wie Salat, Sauce oder Chutney werden in entsprechenden Gefässen präsentiert.	<i>Eine konkrete Liste der Gerichte mit den zu erwartenden Gerichten wird nicht veröffentlicht, allerdings eine Liste mit «möglichen» Gerichten, und daraus sichtbar die möglichen Gerichtgruppen und möglichen Einschränkungen (Salate, Getreidegerichte, vegi, vegan, Schlachtfleisch und Geflügel mit vorwiegend trockenen Garmethoden, glutenfrei, etc.)</i> • <i>Quiche Lorraine, roher Karottensalat (Kuchenteig CF, Karotten geschält CF)</i> • <i>Gefüllte Peperoni, roher Fenchelsalat (Tomatensugo CF, Salatsauce CF)</i> • <i>Gemüselasagne, Bouillon mit Einlage (Lasagneblätter CF, Bouillonpaste CF)</i> • <i>Äplermakronen, Apfelschnitze</i> • <i>Bärlauchgnocchi vegan, Frühlingssalat</i> • <i>Pollo alla chilindrón, grilliertes Gemüse</i> • <i>Coq au vin mit Polenta</i> • <i>Paella</i> • <i>Grünes Thai Curry mit fried Rice</i> • <i>Kalbskotelette «Pojarski» mit Kartoffelpüree</i> • <i>Usw.....</i>	• Das Rezept wird Ihnen als Teil des Auftrags zur Verfügung gestellt, und ist 1:1 umzusetzen. Die Lebensmittel werden in der benötigten Menge zur Verfügung gestellt und sind komplett zu verwenden. • Die Produkte aus der Mise en place dürfen uneingeschränkt für die Veredelung genutzt werden. Allerdings liegt der Bewertungsschwerpunkt nicht auf der Veredelung selbst, sondern auf der konsequenten und präzisen Umsetzung der vorgegebenen Rezeptur. • Mögliche Anweisungen zu Allergien und Unverträglichkeiten entnehmen Sie dem Auftrag. • Anrichtegeschirr: Auswahl der Hotel & Gastro formation Schweiz. • Eine Auswahl «möglicher» Gerichte wird bis zum 30. November 2026 auf der Website www.hotelgastro.ch bereitgestellt. Diese Liste gilt für die Prüfungszyklen Juni 2027 sowie im Januar 2028.

Aufgabenteil C «Sharing»

5	Aufgabenteil C		
	Auftrag	Erklärung	Hinweise
	Sie kreieren und produzieren ein Chef's Table für 4 Personen, und servieren diesen im «Sharing Style». Dafür setzen Sie Frisch-, halbfertig- und Fertigprodukte gezielt ein. Der Auftrag «Teil C Sharing» muss so gestaltet sein, dass er jederzeit reproduzierbar und verkaufsfähig ist. Dabei soll die persönliche Handschrift des Küchenchefs deutlich erkennbar sein und höchste handwerkliche sowie kulinarische Qualität widerspiegeln. Es ist zwingend, saisonale Zutaten zu verwenden und Nachhaltigkeitsstandards einzuhalten. Klassische und regionale Gerichte sind ausdrücklich erwünscht, müssen jedoch modern interpretiert und mit zeitgemässen Zubereitungs- und Präsentationstechniken umgesetzt werden, die dem Sharing-Konzept gerecht werden.	Der Chef's Table besteht aus 12 Komponenten pro Gast, welche in einem zum Voraus bestimmten zeitlichen Rhythmus im «Sharing Style» - auf Vorbestellung -, serviert werden. Im «Sharing Style» dreht sich alles darum, das Essen mit anderen zu teilen. Die Speisen werden in der Mitte des Tisches platziert, und die Gäste bedienen sich gemeinsam. Generell soll eine breite Auswahl an Gerichten angeboten werden, sodass die Gäste verschiedene Geschmacksrichtungen und Zutaten erleben können. Der «Sharing Style» fördert die soziale Interaktion und das Teilen von Mahlzeiten, was zu einem geselligen und unterhaltsamen Esserlebnis beiträgt. Gerichte im Sharing-Stil sollen attraktiv angerichtet werden, was nicht nur einen „Wow-Effekt“ erzeugt, sondern auch die Attraktivität auf sozialen Medien steigert.	Die Gerichte werden nach den Prinzipien des «Sharing Style» präsentiert. Gerichte werden oft auf grossen Platten oder in Schüsseln serviert, die für mehrere Personen gedacht sind. Diese Präsentationsweise lädt zum gemeinsamen Teilen und Geniessen ein und schafft eine lockere, gesellige Atmosphäre. Monoportionen (Gläschen, Schälchen usw) können zusätzlich Teil des Konzepts sein und sind jeweils für eine Komponente pro Gang zulässig. Der Begriff "Texturen" bezieht sich auf die verschiedenen sensorischen Eigenschaften, die in einem Gericht auftreten, insbesondere auf die Unterschiede in der Konsistenz und Struktur der Zutaten. Dies umfasst Aspekte wie Knusprigkeit, Zähigkeit, Weichheit, Körnigkeit oder Saftigkeit. Auch gegensätzliche Temperaturen innerhalb eines Gerichtes, (bspw. knusprige, heisse Hülle mit gefrorenem Kern) kann als spezielle Textur bezeichnet werden. Die Vorbereitung, Zubereitung und Fertigung der Komponenten aus Teil C darf erst mit Arbeitsbeginn um 14:00 Uhr beginnen. Eine Ausnahme bilden die zwei Grundfonds, die in Teil A hergestellt werden und für alle Prüfungsteile verwendet werden dürfen.

5	Aufgabenteil C		
	Erwartete Komponenten kalt	Erwartete Komponenten warm	Erwartete Komponenten süss
	4 kalt servierte Komponenten - 1 vegane Gemüse mousse - 1 vegetarische Komponente mit Hülsenfrüchten und Schweizer Pilzen - 1 Terrine oder Galantine - 1 Komponente mit Hauptbestandteil Fisch	4 heiss servierte Komponenten - 1 Duett aus einer Grosse Pièce von Schlachtfleisch und Innereien - 1 ovo-lacto-vegetarische Komponente - 1 Komponente mit Weichtieren - 1 Komponente mit asiatischen Geschmacksträgern	4 süsse Komponenten - 1 gebackenes veganes Dessert - 1 kreative Rouladenvariation mit einer deutlich erkennbaren Zitrusnote und einer Füllung nach Wahl - 1 Rahmgefrorenes oder 1 Schaumgefrorenes mit 2 Aromen - 1 glutenfreies Schokoladenküchlein «moelleux» mit flüssigem Kern
	Folgende Vorgaben müssen im Teil C «Sharing» umgesetzt werden - Der gesamte essbare Anteil entspricht einem 5 – Gänge Menu (750g pro Person; +/- 10%) - Für die Herstellung der kalten, heissen und süssen Komponenten müssen mindestens 6 unterschiedliche Garmethoden (gem. Koch 2024) angewendet werden. - Eine Mousseline Farce aus Geflügel oder Fisch ist zu produzieren und in einem der Komponenten zu verarbeiten. - Das Grosse Pièce vom Schlachtfleisch wird im Ganzen zubereitet, und vor dem Servieren portioniert		

5	Aufgabenteil C
	Lebensmittel / Pflichtlebensmittel Die folgenden Lebensmittel sind im Aufgabenteil C verbindlich im Menü einzuplanen und zu verwenden. Hotel & Gastro formation stellt die Pflichtlebensmittel am Prüfungstag in den angegebenen Mengen bereit. Nicht verwendete Lebensmittel sind zeitnah und gemäss den HACCP-Richtlinien zurückzugeben. Kalte Komponenten ➤ 1 stk Wolfsbarsch, ganz frisch 350-450g, voll, FAQ 27 ➤ 1 Jumbo Wachtel ganz, ausgenommen, 220 – 250g FR ➤ 4 stk Riesencrevettenschwänze 13/15 m.S., o.K Heisse Komponenten ➤ 200 - 250g Kalbsmilke frisch, gewässert CH ➤ 500 – 600g Kalbsschulterfilet frisch, CH, pff ➤ 4 stk Jakobsmuscheln 10/20, ohne Rogen, roh, IQF tiefgefroren. ➤ 4 stk Calamares, ganz geputzt, 80–120 ➤ Rheintaler Ribelmais AOP • Bitte beachten Sie, dass die Wachtel vollständig verarbeitet werden muss. (Fleischanteil) • Der Wolfsbarsch ist vollständig zu filetieren. Nicht benötigte Teile werden unter der Einhaltung der Kühlkette unmittelbar zurückgeschoben. Wichtige Hinweise • Alle restlichen benötigten Lebensmittel für den Teil C sind von den KandidatInnen selbst mitzubringen, Lebensmittel der Posten – Mise en place stehen uneingeschränkt zur Verfügung. • Alle verwendeten CF-Produkte der Stufen 1 bis 5 müssen im Dossier deklariert werden. • Es dürfen insgesamt höchstens zwei CF-Produkte der Stufen 2 und 3 verwendet werden. CF-Produkte der Stufen 2 und 3 müssen während der Prüfung einen weiteren Koch- bzw. Zubereitungsprozess durchlaufen. Reines Aufbereiten, Regenerieren oder Anrichten ist nicht zulässig. • Detaillierte Hinweise zur Verwendung von CF Produkten siehe Seite 9. • Alle geplanten CF-Produkte sind im Dossier «Rezepte & Produktion» aufzuführen. Anzugeben sind Produkt, CF-Stufe und – bei gekauften Produkten – der Lieferant. Bei selbst hergestellten Produkten ist zusätzlich das Rezept einzureichen.
	Geschirr Anrichtegeschirr für den Teil C «Sharing» ist von den Teilnehmerinnen / Teilnehmern selbst mitzubringen.

Hinweise zur Verwendung von CF Produkten (CF-Produkte, die den Vorgaben nicht entsprechen, dürfen an der Prüfung nicht verwendet werden und werden vor Prüfungsbeginn eingezogen).

CF Stufe / Beschreibung	Beispiele	Erlaubt- Ja / Nein	Bemerkungen
Stufe 0 / Unbehandelt	Ungewaschenes Gemüse und Früchte,	Ja	Keine Einschränkung
Stufe 1 / Lebensmittel, bei denen erste Vorbereitungsschritte bereits erfolgt sind	Geschältes Gemüse, geschälte Früchte, vorproduzierte Teige (Blätterteig, Nudelteig, Hefeteig, Bao Buns, Strudelteig, Filoteig, Baozi-Teig etc)	Ja	Die benötigte Menge kann bereits abgeschnitten werden (zB. 60g Mango, 120g Gurke usw). Keine Schnittarten anwenden! Teige dürfen nicht ausgewallt oder geschnitten werden.
Stufe 2 / Garfertig	Geschnittenes Gemüse, gehackte oder geschnittene Kräuter, portionierte Teiglinge (zB. Burger Brötchen), ausgewallter Teig (zB. Blätterteig, etc), vorgepresste Säfte (zB. Limettensaft, Zitronensaft)		Es dürfen insgesamt maximal zwei CF-Produkte aus den Stufen 2 und 3 verwendet werden. Dabei gilt: Teige dürfen ausgewallt, aber keinesfalls zugeschnitten werden. Zudem ist die Nutzung dieser CF-Produkte nur dann erlaubt, wenn während der Prüfung ein weiterer Garprozess erfolgt. (Kein blosses Regenerieren oder Anrichten)
Stufe 3 / Aufbereitetfertig	Diese Produkte sind vorgegart und müssen nur noch mit weiteren Zutaten gemischt oder kurz erhitzt werden. Beispiele: Fertiggerichte wie Suppen oder Saucen, Salatsauce etc.		
Stufe 4 / Regenerierfertige Gerichte	Produkte sind fertig zubereitet und müssen lediglich erhitzt werden, um servierbereit zu sein. Beispiele: Fertiggerichte oder einzelne Komponenten wie Pommes frites.	Nein	Keine
Stufe 5 / Verzehr fertige Gerichte	Lebensmittel sind sofort verzehrbereit, ohne weitere Zubereitungsschritte. Beispiele: Brot, Gebäck, fertige Desserts. Der Grundbiskuit für die Roulade darf vorgängig selbst hergestellt und als Ganzes mitgebracht werden. Das entsprechende Rezept muss im Dossier enthalten sein. Der Biskuit darf im Voraus weder portioniert noch zugeschnitten werden. Diese Ausnahme zählt nicht zu den maximal zwei erlaubten CF-Produkten der Stufen 2 und 3.	Nein	Boiron – oder vergleichbare Fruchtpulpes oder Fruchtpürees, als Teil einer Komponente, nicht pur verwendet. Fermentierte Gerichte (zB. Kimchi) oder gepickelte Gemüse dürfen mitgebracht werden, müssen jedoch am Prüfungstag vollständig nachproduziert werden (ohne Fermentationsprozess).

Dossier «Rezepte & Produktion»

Im Vorfeld der Abschlussprüfung erstellen Sie ein entsprechendes Dossier, welches Sie der Prüfungsleitung am Prüfungstag in schriftlicher und digitaler Form (USB - Stick) abgeben.

Eine Menükarte im Format A4 (nicht laminiert) ist gleichzeitig beizulegen. Dabei sind die üblichen Regeln der Menü - Rechtschreibung anzuwenden.

Beschriftung digitales Dossier «Rezepte & Produktion» auf einem USB – Stick, Format PDF: **Prüfungsdossier_max. muster**

Der persönlich erstellte Dossier «Rezepte & Produktion» muss über folgenden Inhalt verfügen:

- Titelblatt
- Gerichtematrix (gemäss untenstehender Vorlage)
- Rezepte der 12 Komponenten (Zutaten mit Nettogewicht, Vorbereitung, Zubereitung, Finishing mit Foto) Die Rezepturen werden für die Menge von je 4 Portionen erstellt.
- 1 Foto aller kalten Komponenten, 1 Foto aller heissen Komponenten, 1 Foto aller süssen Komponenten
- Zeitplan für die Produktion und Fertigung (Muss sich nicht auf Prüfungstag beziehen)
- Erstellen Sie eine Kalkulation des gesamten Chef's Table (Brutto / Netto / Abgang usw.) und berechnen Sie den effektiven Verkaufspreis für 1 Person.
- Deklaration der verwendeten CF Produkte (Herkunft, CF Stufe). Auch selbst hergestellte CF Produkte müssen deklariert werden.

Beispiel Gerichtematrix / Komponenten kalt (Gerichtematrix für heisse und süsse Komponenten wird nach gleichem Muster erstellt)

	Vorgabe	Bezeichnung	Textur	Temperatur	Garmethode
1	Vegane Gemüsemousse	Mousse von Knollensellerie	Cremig	Kalt	Sieden
2	Vegetarische Komponente	Pilz-Bohnen-Bruschetta	Knusprig	Kalt	Sieden, Rösten
3	Terrine / Galantine	Terrine von Wachtel	Fest	Kalt	Pochieren
4	Komponente Hauptbestandteil Fisch	Carpaccio vom Wolfsbarsch, Riesencrevette mit Chili und Limette	Roh / Fest	Kalt	Sautieren

Beschriftung der Gerichte auf dem Präsentationstisch			
	Die Kandidatinnen erstellen eine separate Beschreibung des Teils C «Sharing» in Form einer Menükarte. Diese Menükarte ist in der Grösse A4 (gedruckt) zu erstellen. Die Menükarte ist zusammen mit dem Dossier «Rezepte & Produktion» bei Prüfungsbeginn abzugeben, und wird durch die Prüfungsleitung auf dem Präsentationstisch aufgestellt.	Bewertungskriterien: Professionalität, Ort und Datum, Name der Kandidatin, Menütitel, Bezeichnung der einzelnen Komponenten sowie die dazugehörige Garmethode (wenn nicht aus der Gerichtebezeichnung ersichtlich). Es werden keine zusätzlichen Dekorationselemente verlangt und auch nicht bewertet.	Deklarationen auf Menükarte: - Hinweise zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können - Deklarationspflicht bei Brot und Feinbackwaren - Herkunft von Fleisch und Fisch Die Informationen sind zwingend schriftlich bereit zu halten. (zB. als Teil der Rezeptur)
Ganze praktische Prüfung: Lernende			
	Damit die Kandidatinnen und Kandidaten sich besser organisieren können, darf zur Unterstützung eine lernende Person mithelfen. Die lernende Person darf bei allen Gerichten voll eingesetzt werden, jedoch ohne selbst Garmethoden bei Hauptkomponenten anzuwenden. Die wesentlichen handwerklichen Fertigkeiten müssen von den Kandidatinnen persönlich ausgeführt werden. Die Kandidatin / der Kandidat gibt der lernenden Person die Aufträge im Voraus (bis 09:00 Uhr) in schriftlicher Form ab. Die lernende Person ist zur Unterstützung von 07:15 bis 13:30 Uhr mit der Kandidatin in der Küche.	Bewertungskriterien: • Die lernende Person wird schriftlich instruiert. • Sie erledigt ihrem Können und ihren Fertigkeiten angepasste Aufträge. • Sie wird von der Kandidatin / dem Kandidaten geführt. • Die lernende Person erhält von der Kandidatin / dem Kandidaten positive wie auch negative Rückmeldungen für die von ihr getätigten Arbeiten, wenn es angebracht oder nötig ist. Der Umgang ist sowohl verbal als auch nonverbal von Respekt geprägt.	Das Prüfungsprogramm wird somit mit folgenden Indikatoren ergänzt: • Instruktion / Delegation / Führung • Vergabe von stufengerechten Arbeiten • Begleitung, Überwachung • Rückmeldungen Lernende/r Köchin EFZ/Koch EFZ, Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA, Höchstalter 21 Jahre, ohne absolvierte Grundbildung im Lebensmittelbereich. (Gilt nicht für Übergang EBA zu EFZ) Die lernende Person muss vorab angemeldet werden. Beachten Sie die entsprechenden Bedingungen auf dem dafür bereitgestellten Anmeldeformular auf www.hotelgastro.ch

	Vorgaben	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
	Toolbox		
	Damit die Kandidatinnen mit ihren vertrauten Materialien arbeiten können, haben sie die Möglichkeit, verschiedenstes Material in einer Box mitzubringen. Die Toolbox kann gleichzeitig mit den Lebensmitteln für den Aufgabenteil C «Sharing» abgegeben werden.	Da die Prüfungsküche gut eingerichtet ist, ist das Volumen der Toolbox auf einen GN-Behälter (Grösse GN 1/1, 26 Liter, 53 x 32.5 x 20 cm) kompakt geschlossen, eingeschränkt.	Es dürfen keine Geräte oder Materialien hervorstehend sein. Die persönlichen Messer und das Anrichtegeschirr für den Teil C können separat verstaut werden.
	Folgende Materialien sind in Weggis vorhanden (Auszug) Am Arbeitsplatz: • Herd / Backofen / Fritteuse / Salamander / hold o mat / Kombi-Steamer • Pfannen in diversen Grössen : Sauteuse / Sautoir / Lyonerpfanne / Rondeau / Braisière / Stielkasserolle / Grillpfanne / Rôtissoir • Moulinex / Kenwood / Stabmixer / elektronische Waage • Diverses Kleinmaterial: Schaumkelle / Schöpfkelle / Teighorn / Gummispachtel / Spatule / Pfannendeckel / div. Siebe (Spätzlisieb, Mehlsieb, Tamis, Spitzsieb usw.) / div. Reiben / Schwingbesen / Passuite / Trichter • Folienspender / Papierspender / Putzeimer und Utensilien Weitere Geräte: • Paco Jet mit Einsätzen / Drucksteamer / Lips mit Fleischwolf, Reibe, Blitz / Patisseriebacköfen / Schockfroster / 1 Wasserbad / Cutter / Aufschnittmaschine, Thermomix TM 6 Weiteres Material: • Schüsseln in div. Grössen • Div. Formen (Timbales, Kokotten, Terrinen usw.) • Plastikflaschen zum Dressieren von Saucen • Plastikgeschirr (zum Abmessen der Lebensmittel)		

Arbeitsplan praktische Prüfung Chefköchin/Chefkoch 2027

Die Toolbox, die Zutaten und das Material für das Spezialgericht können mit einem Etikett versehen am Tag vor der Prüfung zwischen 17:15 und 18:30 Uhr oder am Tag der Prüfung zwischen 06:45 und 07:00 Uhr abgegeben werden.

ab 07:00 Uhr	Bezug der Garderobe Deponieren der mitgebrachten Materialien
07:15	Besammlung an der Rezeption, Begrüssung der Kandidatinnen und der Lernenden, Identitätskontrolle, Arbeitsplatz im AVOR - Zimmer einrichten, Abgabe Dossier «Rezepte & Produktion» sowie Menükarte Teil C
07:20 bis 07:45 Uhr	Einrichten Arbeitsplatz, Fragen klären zu Kücheninfrastruktur
07:45 Uhr	Abgabe Aufgabe Teil A « Menu »
07:45 – 08:45 Uhr	Menuplanung Teil A, Persönliche Arbeitsplanung (inkl. Lernende / Lernender)
Pausenregelung: Zwischen 09:00 und 12:00 ist eine Pause von 15 Minuten einzuplanen. Kandidatin / Kandidat und Lernende / Lernender machen die Pause nicht zwingend gleichzeitig!	
Ab 08:45 Uhr,	Abgabe folgender Dokumente: • Persönliche Arbeitsplanung (inkl. Lernende / Lernender, ab 0900 bis 13:00 Uhr) • Teil A: Menuvorlage und Rezepturen in schriftlicher Form
Arbeitsbeginn in der Küche	
Ab 09:00 Uhr	Arbeitsbeginn, Warenbezug, Mise en Place Arbeiten, Produktion und Fertigung Teil A «Menu»
10:30 Uhr	Abgabe Auftrag Teil B «Buffet»
12:00 – 12:10	Schickzeitfenster «Buffet» Teil B «Buffet»
Service / Schicken des Aufgabenteils A	
12:30 Uhr	Schicken Vorspeise Teil A «Menu»
12:45 Uhr	Schicken Hauptgang Teil A «Menu»
13:00 Uhr	Schicken Dessert Teil A «Menu»
13:00 – 13:30 Uhr	Rückschub, Reinigung
13:30 – 14:00	Pause, Verabschiedung Lernende / Lernender
Service / Schicken des Aufgabenteils C	
14:00	Wiederaufnahme Arbeit in der Küche, Bezug Lebensmittel Produktion und Fertigung Teil C «Sharing»
16:30 Uhr	Schicken kalte Komponenten Teil C «Sharing»
16:45 Uhr	Schicken warme Komponenten Teil C «Sharing»
17:00 Uhr	Schicken süsse Komponenten Teil C «Sharing»
anschliessend	Komplette Postenreinigung
ca. 18:15 Uhr	Feedback und Verabschiedung

Zu spätes Schicken führt zu Punktabzügen. Bei einer Verspätung von 1 bis 4 Minuten wird 1 Punkt abgezogen, bei 5 bis 9 Minuten 2 Punkte und bei 10 bis 14 Minuten 4 Punkte. Ab einer Verspätung von 15 Minuten wird das Gericht nicht mehr angenommen und gilt in den Bewertungskategorien «Präsentation» und «Geschmack» als nicht geschickt. Dadurch entfallen in den Teilen A und B 6 Punkte, im Teil C 8 Punkte. Die bis zu diesem Zeitpunkt ausgeführte Arbeit wird weiterhin bewertet.

Temperaturen werden durch die Prüfungsleitung erhoben:

Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2027

Aufgabenteil A

Beispiel / 000 Serie

1. Sie produzieren ein 3 Gang Menu für 4 Personen bestehend aus

- ❖ Kalter Vorspeise
- ❖ Hauptgang aus Schlachtfleisch mit Stärkebeilage und 3 Gemüsen
- ❖ Dessert

Die Gerichte sind auf Tellern von Hotel & Gastro formation anzurichten

2. Innerhalb des Menus sind folgende Vorgaben umzusetzen:

- ❖ Die Gerichte werden nach persönlichen Rezepten zubereitet (Gemäss Vorlage)
- ❖ Die 6 Pflichtlebensmittel aus der Grund Mise en place Liste (gelb markiert) **müssen** innerhalb des Menus verarbeitet werden. Alle weiteren Lebensmittel auf der Liste **können** verarbeitet werden.
- ❖ Die Kandidatin bzw. der Kandidat hat ein Gargut im Vakuumbeutel (Sous-vide) zu garen, wobei sie bzw. er zwischen den Garmethoden Dämpfen, Sieden oder Pochieren wählen kann.
- ❖ Die Garmethoden Backen und Rösten müssen angewendet werden
- ❖ 3 weitere Garmethoden nach Wahl müssen angewendet werden (Gemäss Liste Garmethoden Koch 2024)
- ❖ Jedes produzierte Gericht von Teil A besteht aus Minimum 3 unterschiedlichen Texturen
- ❖ Eine Mousseline Farce herstellen und verwenden
- ❖ 2 Fonds à 1 Liter herstellen. Können für alle Prüfungsteile verwendet werden
- ❖ 2 klassische Schnittarten anwenden und verarbeiten (Gemüse, Kartoffeln, Früchte)
- ❖ Herstellen und Verwenden eines Teiges
- ❖ Das Dessert besteht im Minimum aus einer gefrorenen und einer warmen Komponente
- ❖ Eine Dekoration aus warmer Schneemasse ist beim Dessert herzustellen und zu verwenden

Aufgabenteil B

Buffet	Das Rezept sowie die Lebensmittel werden um 10:30 Uhr abgegeben. Anrichteart: Es sind fünf Portionen im Chafing Dish sowie eine Portion auf einem Teller anzurichten. - Kalte Komponenten wie Salat, Sauce oder Chutney werden in entsprechenden Gefässen präsentiert.
---------------	--

Aufgabenteil C

Sharing	Gemäss Aufgabenstellung	4 Portionen Eigenes Geschirr
----------------	-------------------------	---

Weitere Informationen

Herkunft Fleisch und Fisch	• Kalb / Schwein / Lamm / Rind = Schweiz • Poulet = Schweiz • Fisch = Schweiz / Frankreich
Platzierung der Lebensmittel	Die Pflichtzutaten für die vorgegebenen Gerichte sind gemäss Rezept oder Vorgabe für Sie auf Ihrem Postenwagen bereitgestellt. Alle anderen Lebensmittel beziehen Sie vom Warenbuffet oder aus dem Economat (nur die Lebensmittel gemäss Rezept, Tagesauswahl und Posten Mise en place).

MUSTER		Grund Mise en place Teil A, B, C für die praktische Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch 2027					
Aufgabenstellung: gemäss Programm 2026				Serie: 000 Serie (Muster)			
- Alle unten aufgeführten Lebensmittel stehen am Prüfungstag für den Teil A zur Verfügung. Markierte Lebensmittel sind Pflichtlebensmittel und müssen im Teil A zwingend verarbeitet werden. - Für den Teil B werden die Lebensmittel- der Hauptkomponenten, pro Kandidat abgewogen, zur Verfügung gestellt. Lebensmittel der Posten Mise en Place stehen zur Verfügung. - Die Pflichtlebensmittel vom Teil C stehen dem Kandidaten ab 0900 auf seinem Arbeitsposten zur Verfügung, alle übrigen Lebensmittel werden durch die Kandidatin / den Kandidaten selbst gebracht. (Ausnahme: Lebensmittel der Posten Mise en place stehen uneingeschränkt zur Verfügung)							
Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos	Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Schlachtfleisch	Kalbs – Schulterfilet	PM	Metzg.Heinzer	Obst	Getrocknete Birnen	B	Nidwalden
	Rinds - Brustkern	PM	Metzg.Heinzer		Erdbeeren	B	Spanien
	Schweins – Secreto 600g	PM	Metzg.Heinzer		Apfel	B	Schwyz
					Pfirsiche	B	Spanien
					Zitronen	B	Italien
Fleischerzeugnisse	Urwaldschinken	B	Metzg.Heinzer		Kiwi	B	Waadt
	Trockenfleisch	B	Metzg.Heinzer		Granatapfelbeeren	B	CF
	Bauernspeck	B	Metzg.Heinzer				
Mastgeflügel	Pouletschenkel ganz 220g	PM	Müswangen	Essbare Blüten	Swiss alpine herbs getrocknet	B	Simmental
	Poulet ganz, 1.4kg, pff.	A	Schweiz		Ringelblumen	B	Sursee
	Geflügelkarkassen	A					
Süswasserfisch	Eglifilets 30-50g	PM	Bielensee	Milchprodukte	Ricotta	B	Molkerei Sempach
	Lachsfilet m.H.	PM	Lostallo		Vollmilchquark	B	Molkerei Sempach
	Zanderfilet m.H	PM	Mumpf		Büffeljoghurt	B	Molkerei Sempach
Salzwasserfisch	Baccalà	PM	Portugal	Käse	Sbrinz AOP	B	Dallenwil
	Fischkarkassen	A			Bergkäse Uri	B	Uri
					Rigi Bleu	B	Schwyz
Meerefrüchte	Riesencrevetten geschält, 12-15	A	Vietnam	Eier	Vollei past	B	Deutschland
					Eigelb past	B	Deutschland
					Eiweiss past	B	Deutschland
				Teige	Blätterteig	B	CF, Schweiz
Gemüse	Mangold	B	Luzern		Strudelteig	B	CF, Österreich
	Fenchel	B	Luzern				
	Bundkarotten	B	Luzern	Bindemittel	Agar-Agar	PA	
	Eiszapfen	B	Luzern		Lecithin / Gellan	PA	
	Chioggia Randen	B	Luzern		Gelatine, Xantana,	PA	
					Basis Textura	PA	
Hülsenfrüchte	Linsen	B	Genf	Posten Mise en place (PM & B) Salz, Pfeffer aus der Mühle, frische Kräuter, Butter, Rahm, Vollmilch, ganze Eier, Kristallzucker, Puderzucker, Mehl Typ 550, Kochwein weiss und rot, Rapsöl, Kräuteressig, Olivenöl, Tomatenpüree Diverse Gemüse für Mirepoix, Matignon, Aromaten Div. Öle und Essige Div. Spirituosen Div. Gewürze Div. Grundfonds Patisserie Div. Couverturen Felchlin Haselnüsse Mandeln Sonnenblumenkerne Kürbiskernen Kernels Baumnüsse Sesam Kokosflocken Mohnsamen Sultaninen Vanille Glukose Div. Dörrfrüchte Lebensmittelfarben divers Mandelmasse Gianduja Trockenhefe			
	Kichererbsen	B	Schaffhausen				
	Gelberbsen	B	Schaffhausen				
Sprossen	Mungbohnen sprossen	B	Obwalden				
	Brokkolisprossen	B	Obwalden				
Pilze	Champignons	B	Obwalden				
	Austernpilze	B	Obwalden				
Salate	Portulaksalat	B	Luzern				
	Rucolasalat	B	Obwalden				
	Batavia	B	Obwalden				
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln	B	Zug				
	Kartoffeln Typ A	B	Zug				
	Kartoffeln Typ C	B	Zug				
Getreide	Aargauer Risottoreis	B	Menziken				
	Vollkornreis	B	Vully				
	Nana Reis	B	Vully				
	Goldhirse	B	Waadt				
	Haferflocken	B	Bern				

PM = Posten Mise en place (ist automatisch beim Arbeitsplatz) / B = Selbstbedienung beim Warenbuffet / Kühlraum E = Selbstbedienung vom Economat / A = Auf Verlangen / PA = Pâtisserie