

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch: Prüfungsteil «Kochen inkl. AVOR»

Übersicht „Kochhandwerkliche Grundlagen“

In diesem Dokument sind typische Gerichte, Gartechniken und Tätigkeiten zusammengestellt, um die Kochhandwerklichen Grundlagen anzuwenden, zu üben und zu beherrschen.

Damit sollen sich Kandidatinnen und Kandidaten frühzeitig und schrittweise auf die praktische Prüfung vorbereiten können.

Die Angaben sind an das Lehrbuch „Pauli – Lehrbuch der Küche“ 14. Auflage und das Rezeptbuch „Pauli – Rezeptbuch der Küche“ 4. Auflage angelehnt.

Geschäftsstelle

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Eichstrasse 20
CH-6353 Weggis
Telefon 041 392 77 77
Telefax 041 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch



Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit Pauli – Lehrbuch der Küche 14. Auflage	Referenz Rezept Pauli – Rezeptbuch der Küche 4. Auflage	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Gartechnik						
Blanchieren	Lammblankett mit Tomaten und Kräutern	Gilt für alle Gartechniken: es ist wichtig, diese korrekt anwenden zu können. Rezepte in Kombination mit den Angaben im Lehrbuch kombinieren, so korrekt umsetzen und für andere Gerichte / Rezepte adaptieren können. Nutzen Sie dabei die Gelegenheit alle Zutaten konsequent von Grund auf selbst herzustellen (z.B. Fonds). Die Routine des geübten Kochs / der geübten Köchin muss erkennbar sein. Die Kandidatinnen und Kandidaten sollen eine Sicherheit bei der Ausführung der Arbeiten ausstrahlen.	Seite 140	Seite 369		
Rösten	Demi-Glace		Seite 145	Seite 50		
Pochieren	a) Pochiertes Zanderfilet mit Flusskrebssen und Champignons b) Genueser Biskuit		Seite 140	a) Seite 453 b) Seite 479		
Sieden (nicht sprudelnd) (simmernd) / Kochen (sprudelnd) (Mijoter, bouillir)	Irish Stew Gourmet Style		Seite 141	Seite 357		
Dämpfen	Gedämpfte Poulardenbrust mit Gemüsestreifen		Seite 141	Seite 337		
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon		Seite 141	Seite 340		

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit Pauli – Lehrbuch der Küche 14. Auflage	Referenz Rezept Pauli – Rezeptbuch der Küche 4. Auflage	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Schmoren /	a) Geschmorte Rindfleisch- röllchen Appenzeller Art b) Geschmorte Brüsseler Endivien	Eine gute Ergänzung zu den schriftlichen Erklärungen im Pauli Lehrbuch der Küche sind die Videos auf der mitgelieferten CD (Basis der Küche)	Seite 142	a) Seite 341		
Glasieren	a) Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art b) Glasierte Perlzwiebeln			b) Seite 246		
Poelieren	Poeliertes Masthuhn mit Morcheln		Seite 142	Seite 387		
Sautieren	Piccata alla milanese		Seite 143	Seite 380		
Braten	Roastbeef englische Art		Seite 144	Seite 400		
Backen im Ofen	a) Rindsfilet Wellington b) Windbeutel mit Rahm		Seite 144	a) Seite 394 b) Seite 527		
Frittieren	Frittierte Eglifilets im Backteig		Seite 143	Seite 433		

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit Pauli – Lehrbuch der Küche 14. Auflage	Referenz Rezept Pauli – Rezeptbuch der Küche 4. Auflage	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Grillieren	Grilliertes doppeltes Entrecôte Contadino		Seite 145	Seite 353		
Glasieren (überglänzen)	Pochierte Rotzungenröllchen mit grünen Spargelspitzen		Seite 145	Seite 447		
Gratinieren (überbacken)	Überbackene Kutteln		Seite 145	Seite 426		
Schwenken in Butter/Fettstoff	Nudeln	Fertigungsprozess, kein Garprozess	Seite 138	Seite 304		

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit Pauli – Lehrbuch der Küche 14. Auflage	Referenz Rezept Pauli – Rezeptbuch der Küche 4. Auflage	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Spezielle Gartechniken						
Garen mit Niedertemperatur	Roastbeef englische Art	Unterschied mit Vor- und Nachteilen zur traditionellen Art erkennen	Seiten 146 / 160	Seite 399		
Garen in der Folie	Goldbrasse in der Folie auf Gemüsebett und Beurre-blanc-Sauce	Kennen, interpretieren und anwenden können	Seite 147			
Garen im Salzmantel	Wolfsbarsch in der Salzkruste mit frischen Kräutern	Kennen und korrekt anwenden	Seite 152	Seite 464		
Garen im Salamander	Glasierte Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce	Kennen, interpretieren und anwenden können	Seiten 153 / 160	(Seite 60)		
Garen im Vakuumbeutel	Artischockenböden	inklusive Herrichtertätigkeiten Seite 165	Seiten 148ff / 160	Seite 238		
Gar- und Zubereitungs- techniken der Avantgarde-Küche	diverse Möglichkeiten	Studieren und Übersicht erlangen	Seite 154ff			

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit Pauli – Lehrbuch der Küche 14. Auflage	Referenz Rezept Pauli – Rezeptbuch der Küche 4. Auflage	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Grundlagen für die Produktion						
Schnittarten beherrschen und korrekt anwenden	diverse Schnittarten	Handhabung, Routine, Exaktheit	Seite 162ff			
Aromatisierungs- und Würzkomponenten	Gemüsebündel für Bouillon	kennen, korrekt herstellen und einsetzen	Seite 166ff	Seite 24		
Bindemittel			Seite 168f			
Buttermischungen	Café-de-Paris-Butter		Seite 170	Seite 34		
Weitere Komponenten			Seite 171			
Füllungen und Farcen	Einteilung der Farcen nach zweckmässigen Verwendungs- möglichkeiten	kennen und anwenden können	Seite 172ff			
Fische filetieren	Rund- und Plattfische	routiniert und sicher ausführen	Seite 414ff			
Schlachtfleisch schneiden und vorbereiten	Kalbsbrustschnitten	Bezeichnung der Fleischstücke, dressieren, schneiden und binden	Seite 447ff			

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit Pauli – Lehrbuch der Küche 14. Auflage	Referenz Rezept Pauli – Rezeptbuch der Küche 4. Auflage	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Vorbereitungs- und Schnittarten von Geflügel	Hähnchen bridieren, Braten am Spiess, Auslösen für Grillieren und Dünsten, Verwendung Karkasse und Abattis	korrekt zerlegen und zusammen- gehörende Stücke servieren (auch andere Geflügel korrekt zerlegen können)	Seite 489ff			
Kalte Gerichte						
Pasteten, Terrinen, Galantinen, Mousses und Aspike		Unterschiede kennen, Herstellungsschritte kennen, ausführen und anwenden können	Seite 524ff			
Häppchen und Fingerfood						
Canapés etc. div. Fingerfood	Teilweise als Garnituren einsetzbar	kennen, korrekt herstellen und einsetzen	Seite 321ff			
Grundlagen der Süssspeisen						
Garnituren, Dekorationen, Zuckerlösungen, Kuvertüreverarbeitung, Teige, Massen, kalte Süssspeisen, warme Süssspeisen, Cremen, Saucen, gefrorene Süssspeisen, Torten, Kuchen und Schnitten, Konfekt, Pralinen		kennen und anwenden können	Seite 544ff			

Die Gerichte beziehen sich meist auf Fleisch- oder Fischgerichte. Bedenken Sie, dass diese auch für Lebensmittelgruppen wie Gemüse, Kartoffeln und weitere angewendet werden.

Diese Liste ist natürlich nicht abschliessend, soll Ihnen aber helfen einen Überblick zu erhalten. Besonders zu beachten ist, dass bei der Prüfung „praktische Arbeiten“, nebst den Vor- und Zubereitungsarbeiten, auch auf die Punkte Organisation, Arbeitssicherheit, Hygiene, Ökologie, Präsentation, Degustation und weitere Beobachtungspunkte geachtet wird.

Selbstkontrolle

Ihr Wissen und Können ist dann gut, wenn Sie...

- grundsätzlich alle aufgeführten Gerichte vollständig ausgeführt und dabei Ihre Leistung kritisch eingeschätzt haben;
- die Gartechniken gemäss Lehrbuch in Bezug auf Wärmeart (Hitzequelle/Apparate), Temperaturführung, Garzeiten, zweckentsprechendes Kochgeschirr und Werkzeug unter Berücksichtigung der GHP/CCP, Arbeitssicherheit und Effizienz (in vernünftiger Zeit) beherrschen;
- die Zutaten wirtschaftlich (sprich ohne Verschwendung [unnötiger Abfall, exaktes Parieren/Filetieren], mit Weiterverwendung [Fonds, Dekor, etc.]) behandelt und verarbeitet haben;
- die Gerichte in Beschaffenheit (GGarpunkt, Biss), Präsentation (Form und Farbe), Sensorik (Geschmack, Geruch, ausreichend heiss oder kalt) Ihren Gästen vorbehaltlos serviert werden können.