

Informationen an die Kandidat*innen QV 2024 **Küchenangestellte/r EBA**

Anwesend: gemäss Präsenzliste Klasse

Auskunftsperson: Thomas Nussbaumer (TN),
A: Dienstag, 05.03.2024, 07:15 – 08:15 Uhr BZM Daniela Tuniz

Fragen / Antworten

Wann sind die Prüfungsdaten bekannt?	Sind bekannt (schriftliches QV und die Daten für die praktischen Arbeiten), Details im Prüfungsaufgebot, folgen in der zweiten Februarhälfte.
Zeitdruck	Sofort starten, alles geben, wichtig ist die Vorbereitung und frühzeitig vor Ort sein. Wichtig, konzentriert und zügig arbeiten. Die Zeit ist knapp bemessen, reicht aber aus.
Wann vor Ort sein?	Sind Sie frühzeitig da, spätestens um 07:15 / 13:15 Uhr umgezogen bereit (ab ca. 07:00 Uhr ist jemand vor Ort und öffnet die Türe zum ABZ).
Nervosität	Alle sind ein bisschen nervös, dies gehört dazu, Fehler können passieren, wir wollen sehen was Sie können. Durchhalten und nicht aufgeben.
Berufskleider?	Tenü komplett. Reservekleider empfohlen.
Auf was wird bei der Bewertung geachtet?	Gartechniken, Hygiene, Präsentation und Degustation sind die wichtigsten Punkte. Organisation und Arbeitssicherheit kommen noch hinzu. Bedenken Sie, dass es sich immer um eine ganzheitliche Prüfung handelt. Organisation, Hygiene, Arbeitssicherheit, alle Themen spielen bei allen Punkten/Gerichten eine Rolle.
Experten Fragen stellen bei der Prüfung	Fragen können gestellt werden. Der Experte entscheidet ob er diese Frage beantwortet oder sie mit ihrem eigenen Fachwissen das Problem lösen können. Stellen Sie die Fragen wenn möglich in den ersten 15 Minuten, in der Vorbereitungszeit.
Helpfen die Experten?	Grundsätzlich nicht, nein.
Darf ein Rezept angepasst werden?	Ja, wenn Sie selber bessere Rezepte haben oder Details wissen, welche das Gericht verbessern, besprechen Sie dies in der Vorbereitungszeit mit dem Experten, erklären Sie wieso Sie etwas ändern wollen. Der Experte wird sagen, ob es in Ordnung ist oder nicht.
Zeitplan erstellen	Sie erstellen diesen für sich selber, trainieren Sie dies auch im Alltag, im Betrieb. Bereiten Sie diesen gut vor. Eine

	Vorlage hat es auf der Homepage. Es darf auch eine Checkliste sein.
Schickzeiten	unbedingt pünktlich schicken. Teller fertig stellen, Experten informieren und gemeinsam zum Pass bringen. Zu früh schicken ist nicht erlaubt.
Erlaubtes Arbeitsgerät / Anrichtegeschirr	Im Februar wird das Aufgebot für die Prüfung versendet. Da ist eine Weisung dabei, welche beschreibt was mitgenommen werden muss und darf. Alle elektrischen Geräte sind nicht erlaubt (z.b. Sous vide Kocher, etc.). Eigenes Anrichtegeschirr ist nicht erlaubt. Eigene Ausstecher, Messer, Thermometer, Kisag Bläser, Wecker, Schöpfgeschirr, Mise en place-Geschirr etc. dürfen mitgebracht werden.
Eigene Messer?	Dürfen selbstverständlich mitgebracht werden.
Messer zweckentfremden?	Brotmesser zum Zwiebeln klein schneiden, Rüstmesserli um Fleisch zu schneiden und ähnliche Sachen... Es ist empfohlen, die Messer fachgerecht einzusetzen. Der Experte wird schon beurteilen können, ob auch mit einem „anderen“ Messer fachgerecht umgegangen werden kann, aber es ist auf jeden Fall eleganter und sieht professionell aus, wenn das korrekte Werkzeug verwendet wird.
Rezeptblatt (für die Süßspeise)	Es ist freigestellt, wie die Rezepte gestaltet werden. Alle Punkte vom AVOR-Blatt (Namen, Gericht, Zeit, Anrichtehinweise, GHP (GHP wo sinnvoll), etc. müssen beschrieben sein.
Muss das Süßspeisenrezept aus dem Pauli sein?	Nein, muss nicht.
Dürfen 5 Portionen zubereitet werden?	Nein. So rezeptieren und trainieren, dass es vier Portionen ergibt.
Können auch Silikonformen für die Süßspeise verwendet werden?	Ja, das ist erlaubt. Sie dürfen die Formen selber mitbringen. Passen Sie Ihr Rezept auf Ihre Formen an.
Süßspeise anrichten	Auf einem Teller und nicht abgefüllt im Förmli / Gläsli (wie schon an der Infoveranstaltung gesagt)
Teller zum Anrichten der Süßspeise selber mitbringen?	Nein, ist nicht erlaubt. Weisser Teller – mit der Garnitur, Sauce Farbe ins Gericht bringen. So ist es für alle KandidatInnen gleich.
Menge Kleingebäck	für vier Personen. 2 oder 3 Stück pro Person
anrichten Kleingebäck	auf separatem Teller

was darf als Kleingebäck hergestellt werden?	das Kleingebäck muss aus den Zutaten Warenkorb von der Gerichteliste hergestellt werden können. Weitere Lebensmittel sind nicht erlaubt.
Darf die Süssspeise garniert werden?	Ja, soll sogar. Eine Sauce, eine kleine Garnitur aus den Lebensmitteln vom Warenkorb sind erwünscht.
Was stehen für Früchte zur Verfügung?	Die welche im Warenkorb auf der Gerichteliste geschrieben stehen.
Müssen Rezepte für die Pflichtgerichte vorbereitet sein?	Dossier mit Haupt-Rezepten für die Pflichtgerichte wird abgegeben. Es können eigene Rezepte verwendet werden. Das Gericht muss aber dasselbe bleiben. Besprechen Sie dies mit dem Experten.
Darf der Hauptgang garniert werden?	Ja, darf. Planen Sie auch Garnituren am Morgen schon und nicht erst beim Anrichten der Teller. Kräutergarnituren müssen zum Gericht passen (kein Peterli-Tomatenschnitt).
Supplement schicken?	Grundsätzlich werden vier Portionen hergestellt. Wenn Sie einen Teil separat schicken möchten, dann ist dies erlaubt.
Posten Mise en place	LEBENSMITTEL auf dem Arbeitsposten Salz, Pfeffer, Muskatreibe mit Nüssen, Kräuter-Weissweinessig, Rotweinessig, Rapsoel, Olivenöl kaltgepresst, Kochwein rot und weiss,... - LEBENSMITTEL im Arbeitsposten-Frigor Butter, Milch, Rahm. - LEBENSMITTEL in der Küche im Arbeitsposten-Frigor Nr. 4 / 7 Eigelb past., Eiweiss past., Vollei past. Definitive Bestückung der Posten ist am Morgen auf dem Rundgang ersichtlich.
Restliche Lebensmittel	Besorgt sich jeder Kandidat selber.
Fleisch / Geflügel	Das Poulet ist (wenn nötig) zerlegt. Ragout geschnitten, Portioniert. Lammkarree am Stück.
Temperatur	Die Temperaturen der geschickten Speisen werden gemessen. Folgende Temperaturen sind das SOLL: Kalte Vorspeise: >15°C (Hauptkomp.) Suppe (ohne kalte): 65°C Fischgang (ohne Fisch): 55°C Hauptgang: 55°C
Temperatur beim Poulet	Kerntemperatur mind. 65°C. Auchtung, wichtig ist, dass die Gartechnik korrekt angewendet wird. Dies ist für das Endresultat sehr wichtig.
Anrichtemenge	Je ungefähr 1/3 Fleisch, Beilage und Gemüse
Warenrückschub	Warenüberschuss – korrekt abräumen, beschriften, zwischenlagern und am Ende des praktischen Teils vom QV zurück schieben. Tages-mise en place muss nicht beschriftet werden

Geschirrverbrauch?	Normaler Umgang mit Geschirr. Sie müssen nicht selber abwaschen, dies wird gemacht.
Posten vor der Pause...	...aufräumen und reinigen, Lebensmittel korrekt lagern.
Essen und trinken	Eigene Getränke dürfen mitgebracht werden (kein Alkohol und nicht in Glasflaschen), genügend trinken.
Gäste	Jeder Kandidat kann zwei Gäste mitbringen (Berufsbildner). Die Einladung wird auf der Homepage sein. Ebenso wird beschrieben sein wie sich die Gäste anmelden können.
Mündliche Arbeiten	Lern- und Leistungsdokumentation mitbringen.
Zeitplan mündliche Arbeiten	gemäss Prüfungsaufgebot
Schriftliche Arbeiten	Pünktlich vor Ort sein! Es gibt drei Aufgabenblöcke. Gut durchlesen, alle Fragen beantworten. Durchlesen und überprüfen, ob alle Fragen beantwortet sind. Es kann die ganze zur Verfügung stehende Zeit genutzt werden. Wer früher abgibt, muss den Raum ruhig verlassen. Einmal abgegeben, werden die Bögen nicht mehr an den Kandidaten zurückgegeben.
Krankheitsfall oder Unfall	Sobald klar ist, dass das QV beeinträchtigt ist, Meldung ans Amt und an Thomas Nussbaumer. Arztzeugnis wird nötig sein.
Wer gibt mir Auskunft zur Prüfung, wenn ich weitere Fragen habe?	Auskunft zur Prüfung gibt Thomas Nussbaumer. Fragen können per FAQ auf der Homepage gestellt werden.

Viele Infos, Gästebuch, Anmeldung Prüfungssessen etc. unter: www.qv.bl.ch