

Herzlich willkommen

- Informationsveranstaltungen
Qualifikationsverfahren Koch/Köchin EFZ

- **Koch K 21-24 B:**
Dienstag, 07.11.2023 08.55 bis max. 10.25 Uhr

- **Koch K 21-24 A:**
Donnerstag, 09.11.2023 07:15 bis max. 08:45 Uhr

- Ort: BBZ BL MuttENZ, 4132 MuttENZ, BZM-Küche MuttENZ

Leona Buchmüller, Prüfungsleiterin

qv@bl.ch

Thomas Nussbaumer, Chefexperte

nussbaumer-thomas@bluewin.ch

Programm

Grundlagen und Zuständigkeiten

Qualifikationsverfahren Koch/Köchin EFZ

Fragen

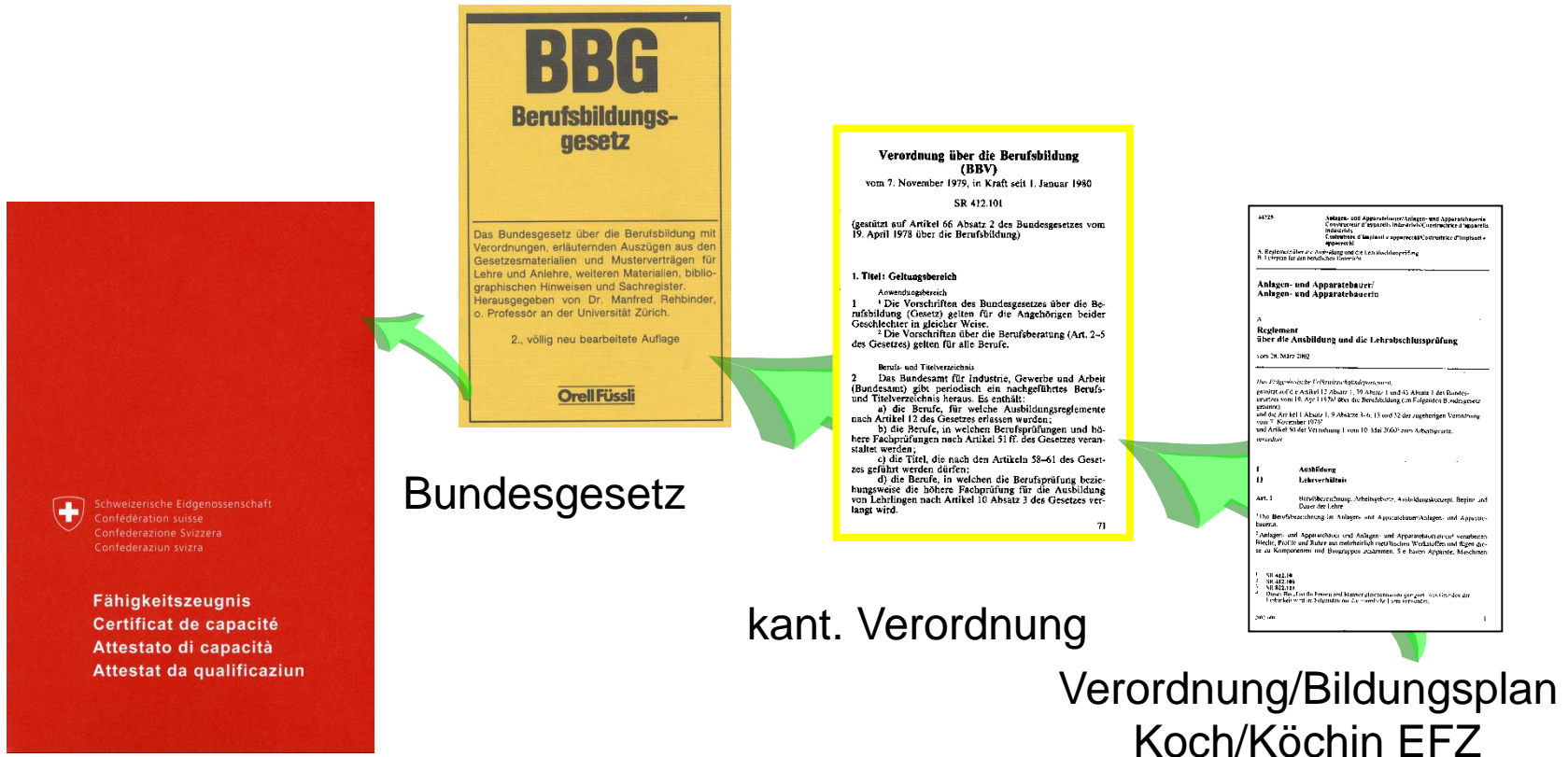
Qualifikationsverfahren Koch / Köchin EFZ

Sind die beruflichen Handlungskompetenzen vorhanden?

- Praktische Arbeit 40 %
 - Berufskennnisse 20 %
 - Allgemeinbildung 20 %
 - Erfahrungsnote 20 %
- Bestanden wenn: Praktische Arbeit und Gesamtnote mind. 4.0 ist

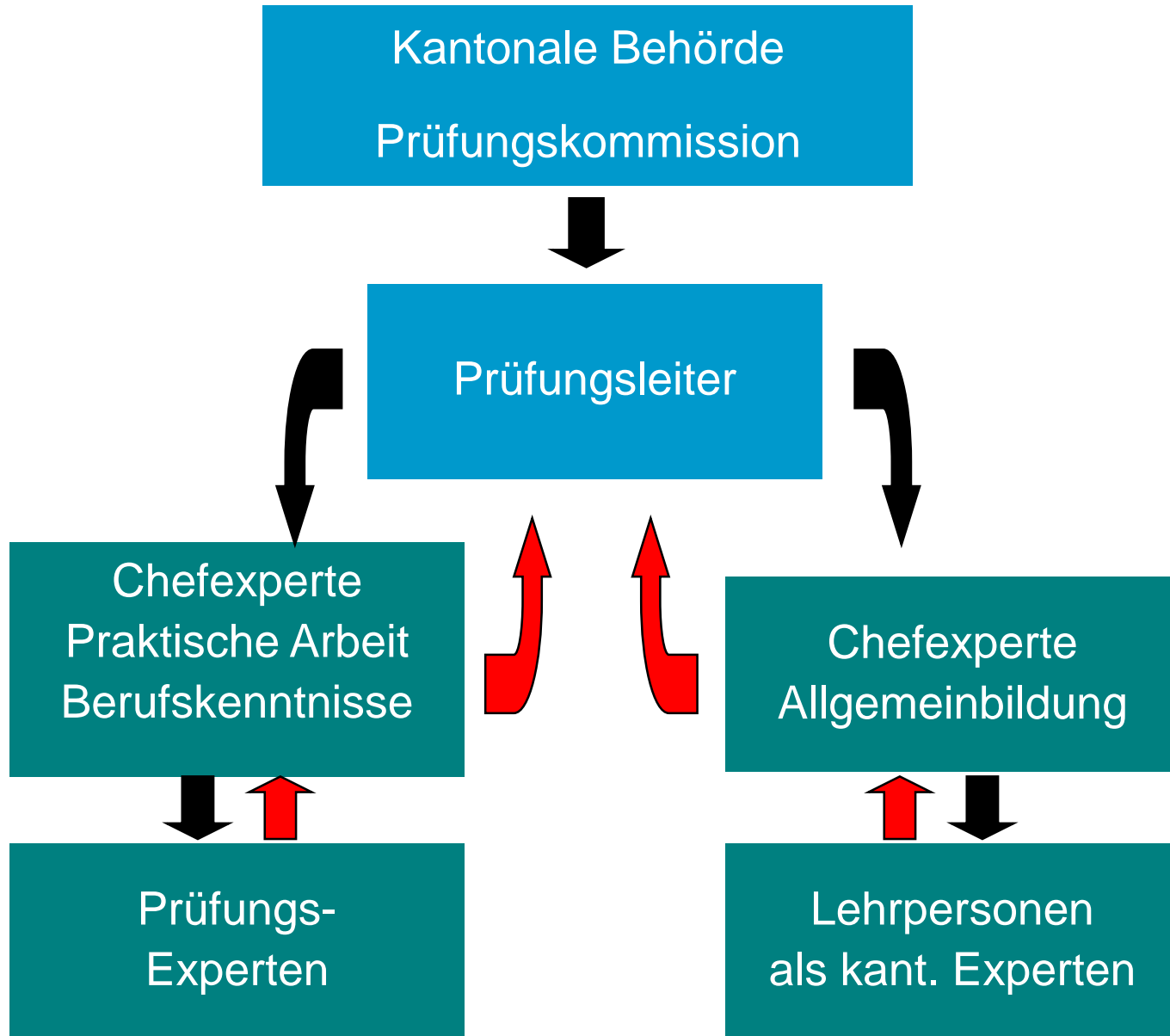


Verwaltungsverfahren



1. ¹ Das Gesetz regelt:

b) die Grundausbildung und die Weiterbildung in den Berufen der Industrie, des Handwerks, des Handels, des Bank-, Versicherungs-, Transport- und Gastgewerbes und anderer Dienstleistungsgewerbe sowie der Hauswirtschaft.



Kantonales Mandat Expertin / Experte

- Sorgfaltspflicht
- Willkürverbot
- Ausstandspflicht
- Schweigepflicht



Zeitlicher Ablauf für alle Berufe

- Mitte September Überprüfung der Personalien / Anmeldungen
- November bis Februar Prüfungsorganisation
- Februar Aufgebot mit Prüfungsbedingungen
- März bis Anfang Juni Prüfungsdurchführungen
- Letzte Woche vor Sommerferien Resultatbekanntgabe

Stolpersteine

- Ungenügende Vorbereitung
- Aufgabenstellung nicht verstanden
- Von Prüfungsnachbar/in kopiert
- Ungenügende Arbeitsmethodik



Qualifikationsverfahren Koch / Köchin EFZ

Thomas Nussbaumer, Chefexperte

nussbaumer-thomas@bluewin.ch

Inhalt

- Praktischer Teil QV – Lern- und Leistungsdokumentation
- Schriftlicher Teil QV
- Termine
- Informationen
- Fragen

Praktischer Teil QV

- Ablauf
- Fachgespräch
- Warenkorbgerichte
- Pflichtgerichte
- Arbeitsplan

Praktischer Teil QV

- Ablauf
 - 07:30 Uhr Beginn (umgezogen)
 - Fachgespräch / Vorbereitung
 - praktischer Teil I
 - Mittagessen
 - praktischer Teil II
 - ab 14:45 Uhr Service der Gerichte
 - anschliessend Reinigung, Ende des praktischen Teils
 - Feedback, Verabschiedung

Praktischer Teil QV

– Fachgespräch

- Fachgespräch mit dem Experten
- Betriebliche Arbeitsprozesse
- Planung Warenkorbgerichte inkl. Erklärungen
- Planung Pflichtgerichte, inkl. Arbeitsplanung / [Arbeitsplan](#)

Praktischer Teil QV

- Fremdsprache
 - Begrüssung und Vorstellung
 - Zusammensetzung des Warenkorbes
 - Gerichte aus dem Warenkorb
 - Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
 - Verdankung und Beendigung Gespräch

Praktischer Teil QV

- Warenkorbgerichte
 - Dokumente zum Warenkorb
 - Aufgabenübersicht Warenkorb
 - Grundmise en place Liste
 - Warenkorb 1
 - Warenkorb 2
 - Warenkorb 3
 - Warenkorb 4
 - Indikatoren für die Warenkörbe



Qualifikationsbereich «Praktische Arbeit» BiVo Koch 2010

Prüfen der Warenkorbgerichte / Prüfen der Pflichtgerichte

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente)
(mit einer Nebenkompente)
2. Gericht: Suppe nach Vorgaben
3. Gericht: Fisch (Feucht- oder
Trockenhitze-technik) mit passender
Sauce, Schaum oder Buttermischung
und Beilage

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gericht: Hauptgang:
Schlachtfleisch/Mastgeflügel
Sättigungsbeilage
Zwei Gemüse
- zwei verschiedene
Gartechniken
5. Gericht: Süssspeise mit einem
Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro formation Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

Am Prüfungstag werden die zu kochenden



Name:

Vorname:

Arbeitsplatz: Datum:

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2024

für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel / Produkte: **gelb hinterlegt**
 Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente mit einer Nebekomponente</i>)
2. Gericht	Cremsuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Saibling *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Riesenkrevetten tiefgekühlt, roh mit Schale <u>ohne</u> Kopf		4 Stück (13/15) Müssen zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
	Blumenkohl		
	Cherry-Tomaten		rot
	Coco-Bohnen		
	Fenchel		
	Kohlraben		
	Karotten		orange



Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2024

für das praktische Qualifikationsverfahren

Name:

Vorname:

Arbeitsplatz:

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholung von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend werden).

Es gelten die Indikatoren gemäß

Pflicht-Lebensmittel / Preis
Dürfen nicht nur als

- Pflicht-Lebensmittel
- Fisch ganz plus Lachs/Riesenkrevetten – zu verwenden im Fischgang
- Warenkorb 1 Ziegenfrischkäse, Birnen, Salatgurke
- Warenkorb 2 grüne Linsen, Äpfel, Pastinaken
- Warenkorb 3 Rindshuftdeckel, schwarze Bohnen, Randen
- Warenkorb 4 Pouletschenkel, Kräuterseitlinge, Fenchel

Zutaten
Kategorie

	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Blaukraut		
Cherry-Tomaten		rot
Coco-Bohnen		
Fenchel		
Kohlraben		
Karotten		orange
...		

ohne Haut, ca. 200 g

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2024

Moderne Anrichteweisen sind zulässig. Versichern Sie sich, dass das entsprechende Anrichtegeschirr vorhanden ist.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Kalte Vorspeise	<ul style="list-style-type: none"> - Salat als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente (Croutons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebekomponenten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente, z.B. Salat oder Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i> - eine Knusperbeilage <i>und</i> - eine passende Sauce
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Suppe mit Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i> - <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i> - <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i> - eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und einem Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und mindestens zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Gartechiken) <i>und</i> - eine Garnitur (Kräutersträusschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur)

Praktischer Teil QV

- Warenkorbgerichte
 - Warenkorb vorbereitet
(original Bestellliste mit Mengenangaben)
 - Rezepte mitbringen (2fache Ausführung)
 - Vorgabe gemäss AVOR Rezeptblatt
 - Grund- mise en place
 - Gerichte „erklären“ können



Hotel & Gastro
 formation by
 Hotel & Gastro Union
 Gastrobusse
 hotellerieunion

Rezeptblatt Arbeitsvorbereitung
Rezeptblatt /Arbeitsvorbereitung (AVOR) (Hinweis: Rezeptblatt vor der Bearbeitung auf PC speichern)

Thema	Quelle	Name

Gericht: Zutaten für Personen

Garmethode/n: Liter

Vorbereitungszeit: ca. Garzeit: Gramm

Menge	Zutaten	Vorbereitung / Zubereitung
		rfbhcfxgbvcb xcvb

Praktischer Teil QV

- Pflichtgerichte
 - Grundsätzlich gemäss Pauli Rezeptbuch
 - Für jeweils 4 Personen
 - Gerichte müssen nicht zu Warenkorbgerichten passen
 - Dokumente zu den Pflichtgerichten
 - [Gerichteliste](#)
 - Rezepte werden abgegeben
 - [Lebensmittelbezugsliste](#)



Gerichteliste für den Pflichtteil des **praktischen Qualifikationsverfahrens** **Koch/Köchin EFZ 2024**



Konkretisierung



Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte, die zu kochen sind, in dem 90minütigen Fachgespräch während der Planung des Pflichtprogrammes abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch 3. Auflage. Auf Basis der Rezepte Lehrbuch Pauli können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modellehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend.



Pflichtgerichte bestehen aus: → → ¶

4. Gang; → **Hauptgang:** → → **Schlachtfleisch/Mastgeflügel,** ¶

Sättigungsbeilage ¶

Zwei verschiedene Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden) ¶



5. Gang; → → → → **Süssspeise mit einem Kleingebäck** ¶



⊕ **Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:** ¶

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
Feuchthitzetechnik	Gericht...

Schlosskartoffeln**QV Koch/Köchin EFZ**

Pommes château

Menge	4.00 Port.
Quelle	Pauli
0.500 kg	Kartoffeln, Typ A/B, tourniert
0.020 kg	Sonnenblumenöl, high oleic
0.004 kg	Salz
1 x	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
0.010 kg	Butter

Vorbereitung

Tournierte halbmondförmige Kartoffeln von 5 cm Länge mit stumpfen Enden im Drucksteamer oder im Salzwasser blanchieren.

Kartoffeln abschütten und auf einem Blech ausbreiten, um den Garprozess zu stoppen.

Zubereitung

Sonnenblumenöl in einer Lyoner Pfanne erhitzen.

Pflichtgerichte-Lebensmittelbezugsli

Praktische Arbeiten Köchin/Koch ¶


 BILDUNGS-, KULTUR- UND SPORTDIREKTION
 AMT FÜR BERUFSBILDUNG UND BERUFSBERATUNG

Kandidat*in: Vorname:

→

Name:

→

Datum: ¶

¶

Nachstehende Lebensmittel stehen während der ganzen Qualifikationsdauer an den bezeichneten Stellen frei zur Verfügung und müssen in den nachstehenden Listen nicht speziell bestellt werden. Auf menüspezifische Ergänzungen wird während dem Küchenrundgang aufmerksam gemacht. ¶

→LEBENSMITTEL auf dem Arbeitsplatz ¶

 Salz, Pfeffer, Muskatreibe mit Nüssen, Kräuter-Weissweinessig, Rotweinessig, Rapsoel, Olivenöl kaltgepresst, Kochwein rot und weiss, ... ¶

 →LEBENSMITTEL im Arbeitsplatz Frigor ¶

Butter, Milch, Rahm. ¶

 →LEBENSMITTEL in der Küche im Arbeitsplatz Frigor-Nr. 4/-7 ¶

 Eigelb past., Eiweiss past., Vollei past. ¶

→LEBENSMITTEL auf der Aromaten-Station ¶

Spezialöle und -essige, gemahlene Gewürze, div. Würzsaucen, Tomatenpüree, Senfsorten, div. Alkoholika, ... ¶

→LEBENSMITTEL auf der Trockenprodukte-Station ¶

 Zuckersorten, Cremepulver, Stärkeprodukte, Mehle, Cerealien, Hülsenfrüchte, Mandel- und Nussprodukte, Gelatineblätter, Tee, Kaffee-, Schokoladenprodukte, Vanillestengel, Fondant, Apricoure, Weismehl, CF-Roux, ... ¶

Praktischer Teil QV

– Handwerkliche Tätigkeiten

- Brandteig herstellen
- geriebenen Teig herstellen
- Rouladenbiskuit
- Poulet zerlegen (roh in Poulet sauté)
- Buttersauce herstellen
- Fleisch binden
- Tournieren

– Gartechniken (mind. Trocken- und Feuchthitzetechnik im Hauptgang)

– Angepasste [Gerichteliste](#) – Süßspeise einzelne Komponenten

Praktischer Teil QV

- Arbeitsplan
 - Arbeitsplan schriftlich
 - [Beispiel Arbeitsplan](#)


2014_Arbeitsplan_Koch_praktisch.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Start Werkzeuge 2014_Arbeitsplan_... x

1 / 2 85%

Arbeits- und Zeitplanung Praktische Arbeiten Koch

Kandidatin / Kandidat:



07.30	Fertig Umgezogen und vollständig ausgerüstet > Kadidatenbegrüssung, Küchenrundgang	
07.50 – 08.00	Offizielle Begrüssung, Warenkorb-Bekanntgabe, Einziehen der Warenkorb-Lebensmittelbezugsliste, Bekanntgabe des Arbeitsplatzes, Expertenverteilung.	
08.00 - 09.30	Mündliches Fachgespräch, Arbeitsplanung, Fachgespräch in der Fremdsprache	
09.30 – 09.45	15' Pause, spätestens um 09.45 Uhr in der Küche	
	Was mach ich wann und wie	Bemerkungen/ CCPs
09.45 – 12.15		
12.15 -12.30	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)	
12.30 -13.00	Essen und Mittagspause unter Betreuung	

Arbeits- und Zeitplanung „mit Gästen“ für QV Koch BIVO 2010 (zum bearbeiten) Januar 2014 Seite 1 von 2

Praktischer Teil QV

- Mitnehmen
 - gemäss Aufgebot
 - eigene Lern- und Leistungsdokumentation
 - vorbereitete Warenkörbe inkl. Rezepte

Lern- und Leistungsdokumentation

- Aufbau nach Leistungszielen (Ziffern).
- Einzelne Leistungsziele können in einem Rapport zusammengefasst werden.
- Übersichtstabelle empfohlener Arbeitsrapporte. kann als Checkliste verwendet werden
- Unbedingt Rapport mit den jeweiligen Leistungszielen versehen
- Im 6. Semester können/sollen diese Rapporte für die Repetition verwendet werden.

Schriftlicher Teil QV

- Aufgaben
 - 4 Situationen
 - prozessorientiert
 - 2 mal 90 Minuten
- Ort
 - BBZ BL Muttenz

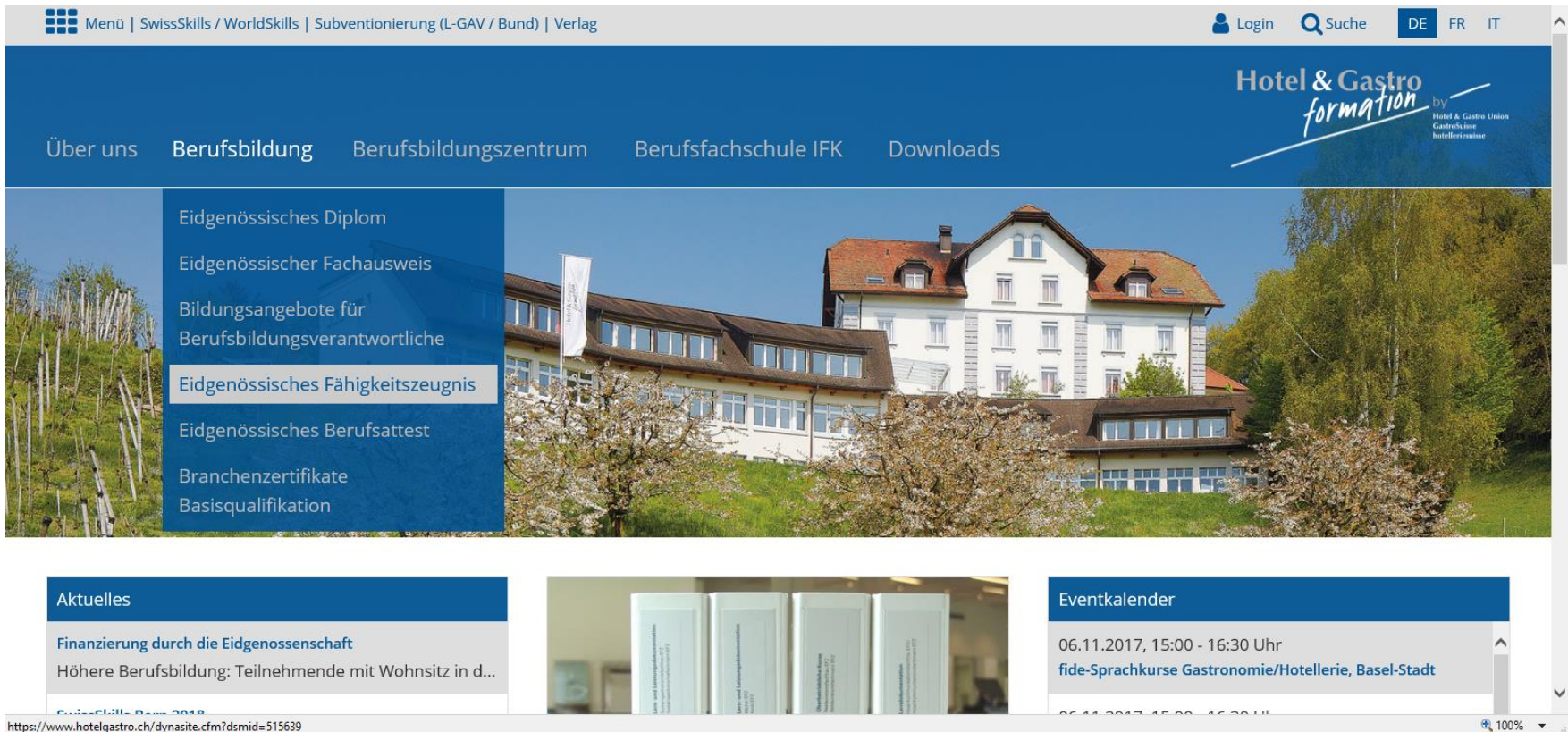
Termine Baselland (geplant, noch nicht bestätigt)

- **Besuch in den Abschlussklassen:**
Januar / Februar 2024
- **Praktische Prüfung:**
06. - 17. Mai 2024 im ABZ GastroBaselland Liestal
- **Schriftliche Prüfungen:**
Mittwoch, 05. Juni 2024
im BBZ BL Muttenz
- es gilt das Prüfungsaufgebot

Informationen

- www.hotelgastro.ch
- <https://qv.bl.ch/koch-efz>
- FAQ um Fragen zu stellen

www.hotelgastro.ch



Menü | SwissSkills / WorldSkills | Subventionierung (L-GAV / Bund) | Verlag

Login Suche DE FR IT

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
Gastro Suisse
Hotellerie Suisse

Über uns Berufsbildung Berufsbildungszentrum Berufsfachschule IFK Downloads

- Eidgenössisches Diplom
- Eidgenössischer Fachausweis
- Bildungsangebote für Berufsbildungsverantwortliche
- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
- Eidgenössisches Berufsattest
- Branchenzertifikate
- Basisqualifikation

Aktuelles

Finanzierung durch die Eidgenossenschaft
Höhere Berufsbildung: Teilnehmende mit Wohnsitz in d...
SwissSkills-Baum 2018

Eventkalender

06.11.2017, 15:00 - 16:30 Uhr
fide-Sprachkurse Gastronomie/Hotellerie, Basel-Stadt

06.11.2017, 15:00 - 16:30 Uhr

<https://www.hotelgastro.ch/dynasite.cfm?dsamid=515639>

<https://qv.bl.ch/koch-efz>



Informatiker/in EFZ



Koch/in EFZ



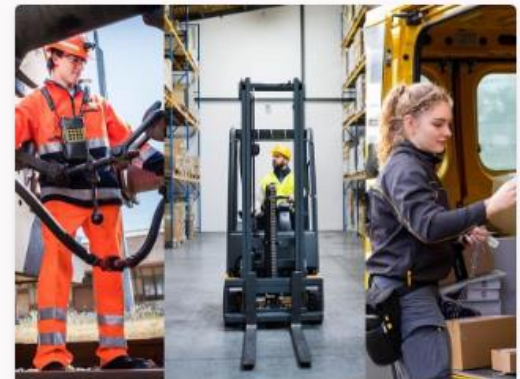
Konstrukteur/in EFZ



Küchenangestellter/in EBA



Landwirt/in EFZ



Logistiker/in EFZ und EBA

Gäste

- Anmeldung über Doodle oder Email welcher mit der Einladung zum Degustationsessen auf der Homepage aufgeschaltet wird
- Wenn Berufsbildner*innen nicht kommen können, dann bitte Eltern, Götti, Gotte, Onkel, Tante, Grossmutter, Grossvater, Bekannte, Freunde...
- Ab ca. Ende Februar

Fragen

Wir wünschen Ihnen bereits jetzt...

...eine gute Vorbereitungszeit und viel Erfolg!

