

Herzlich willkommen

- Informationsveranstaltung vom
- Dienstag, 07.11.2023, 07.15 bis max. 08.30 Uhr
Ort: BBZ BL Muttenz, Gründenstrasse 46,
4132 Muttenz, Zimmer 400
- Qualifikationsverfahren
Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Leona Buchmüller, Prüfungsleiterin BL

Andreas Übersax Chefexperte BS

Thomas Nussbaumer, Chefexperte BL

Stephan Brügger, Chefexperte Stv. BL

Programm

Grundlagen und Zuständigkeiten

Qualifikationsverfahren

Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Ihre Fragen

Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Sind die beruflichen Handlungskompetenzen vorhanden?

- Praktische Arbeit 40 %
 - Berufskennnisse 20 % (schriftlich & mündlich)
 - Allgemeinbildung 20 %
 - Erfahrungsnote 20 %
- Bestanden wenn: Praktische Arbeit und Gesamtnote mind. 4.0 ist

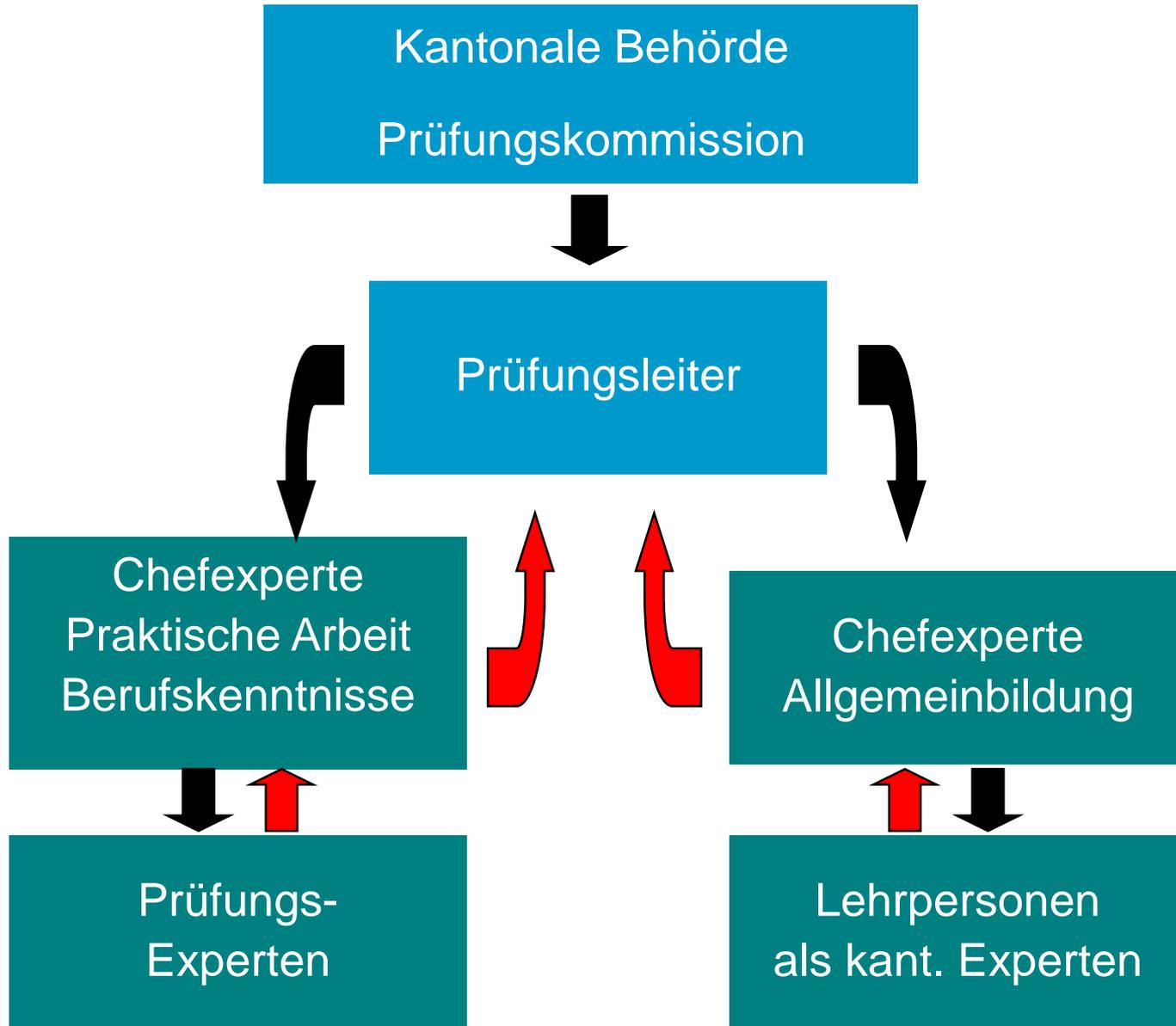


Verwaltungsverfahren



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 Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Andreas Übersax, Chefexperte BS

Thomas Nussbaumer, Chefexperte BL

nussbaumer-thomas@bluewin.ch

Inhalt

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

Praktischer Teil QV

- Ablauf
- Aufgaben
- Gerichteliste
- Süßspeise

Praktischer Teil QV - Ablauf

(07:15)	Begrüssung (umgezogen)	(13:15)
	Abgeben der Aufgaben	
	Vorbereitung	
07:45	Mise en place	13:45
08:45	<i>Pause / Snack</i>	14:45
09:15	Zubereitung der Gerichte	15:15
11:30	Vorspeise/Suppe schicken	17:30
11:50	Hauptgang schicken	17:50
12:00	Süssspeise schicken	18:00
12:15	Aufräumen des Arbeitsplatz	18:15
13:00	Verabschiedung	19:00

Praktischer Teil QV - Aufgaben

- Suppe / kalte Vorspeise
- Hauptgang
- Süßspeise

Praktischer Teil QV - Gerichteliste

– [Gerichteliste](#)

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.



Gerichteliste für das praktische Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA 2024

Kalte Vorspeisen/Suppen:

Kalte Vorspeise	Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen
	<i>Gerichtsauswahl:</i>
Kaltschalen	<i>Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse</i>
Salate	<i>Pilzsalat</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Gemüse-Cocktail mit Sesam</i>
	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Tomatensalat und Basilikum</i>
	<i>Pilzcocktail</i>
	<i>Krevetten-Cocktail mit Avocado</i>
	<i>Riesenkrevetten-Cocktail</i>
	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>
Suppen	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen
	<i>Gerichtsauswahl:</i>
Kraftbrühe	<i>Kraftbrühe mit Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>
Cremesuppe	<i>Tomatencremesuppe</i>

Praktischer Teil QV - Süßspeise

– *Aufgabenstellung:*

- *Panna Cotta mit Fruchtsauce und ein Kleingebäck für vier Personen*
(die Süßspeise muss gestürzt auf einem Teller serviert werden. Förmchen dürfen mitgebracht werden.)
- Sie bringen das Rezept in zweifacher Ausführung mit

Praktischer Teil QV - Süßspeise

Aufgabenstellung: *Panna Cotta mit Fruchtsauce*

- *vorhandene Lebensmittel:*
- *frische Limetten,*
- *Vanillestengel*
- *Zimtstangen, Vollrahm*
- *Kristallzucker*
- *Rohzucker*
- *dunkle und weisse Couverture*
- *Gelatine*
- *Zitrone*
- *Salz,*
- *Himbeeren und Aprikosen tiefgekühlt, Äpfel, Orangen, Erdbeeren, Mango und Passionsfrucht frisch (Früchte als Garnitur oder für die Sauce zur Verfügung)*

Praktischer Teil QV - Süssspeise

Aufgabenstellung:

- ***Kleingebäck (frei wählbar)*** vorhandene Lebensmittel:
- *Rahm*
- *Butter*
- *Vollei past.*
- *Eigelb past., Eiweiss past.*
- *Kristallzucker, Puderzucker*
- *Mehl*
- *Haselnüsse gemahlen und ganz*
- *Mandeln, gemahlen, Splitter, gehobelt und ganz*
- *Baumnüsse halbe*
- *Kokosflocken,*
- *Dunkle weisse Couverture*
- *Himbeermarmelade*
- *Aprikosenmarmelade*


 Hotel & Gastro
formation by
 Hotel & Gastro Union
 Gastrobusse
 hotellerienuisse

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

- Mitnehmen
 - gemäss Aufgebot
 - eigene Lern- und Leistungsdokumentation
 - vorbereitete, eigene Rezepte für Süssspeise (in zweifacher Ausführung)

Schriftlicher Teil QV

- Aufgaben
 - 3 Situationen
 - praxis- und prozessorientiert
 - total knapp 2 Stunden
- Ort
 - AGS Basel
 - BBZ BL Muttenz

Mündlicher Teil QV

- Gespräch
 - Lebensmittel- und kochkundlicher Teil
 - Fachgespräch über einen Eintrag aus der Lern- und Leistungsdokumentation oder vertieftes Gespräch über ein Teilgebiet
 - praxis- und prozessorientiert; vom Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung bis zum Verkauf
- Ort
 - AGS Basel
 - BBZ BL Muttenz

Termine Baselland (geplant, noch nicht bestätigt)

- **Besuch in den Abschlussklassen:**
Januar / Februar 2024
- **Praktische Prüfung:**
29. Mai 2024
im ABZ GastroBaselland Liestal
- **Mündliche Prüfungen:**
Mittwoch, 22. Mai 2024
BBZ BL Muttenz
- **Schriftliche Prüfungen:**
Mittwoch, 05. Juni 2024 in der
BBZ BL Muttenz
- es gilt das Prüfungsaufgebot

Informationen

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

www.hotelgastro.ch

Menü | [SwissSkills / WorldSkills](#) | [Subventionierung \(L-GAV / Bund\)](#) | [Verlag](#)
[Login](#) [Suche](#) [DE](#) [FR](#) [IT](#)



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](#)

<https://qv.bl.ch/kuchenangestellter-eba>



Informatiker/in EFZ



Koch/in EFZ



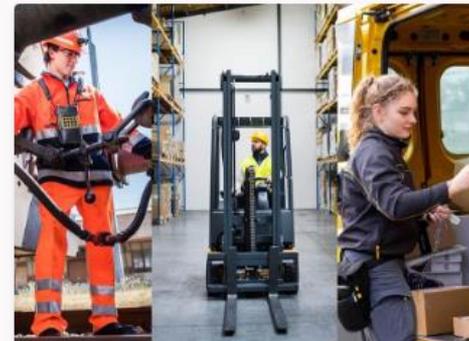
Konstrukteur/in EFZ



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

Fragen zu den QVs

- BL – via Homepage – FAQ an Thomas Nussbaumer
- BS – via E-Mail an Andreas Übersax

- oder bei den Besuchen in der Klasse

Wir wünschen Ihnen bereits jetzt...

...eine gute Vorbereitungszeit und viel Erfolg!

