

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Softrevision 2012

Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA



Inhalt

Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA(Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	Seite 4
Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	Seite 5
Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	Seite 6
Anhang: Gerichteliste	Seite 8

1 Verordnung über die berufliche Grundbildung (BiVO) Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

vom 7. Dezember 2004 (Auszüge)

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 17 Zulassung zu den Qualifikationsverfahren

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution;
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Prüfung gewachsen zu sein.

Art. 18 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

¹ Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4 bis 6 erworben worden sind.

² In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. **Praktische Arbeiten**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Sie umfasst die Bereiche kalte Küche, warme Küche und Süssspeisen.
- b. **Berufskennnisse**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 2 1/2 Stunden. Davon ist ca. 1/2 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Menükunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Lebensmittel- und Kochkunde.
- c. **Berufskundlicher Unterricht**
Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.
- d. **Allgemeinbildung**
Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich «Allgemeinbildung» richtet sich nach Artikel 11.

³ Der Kompetenznachweis durch den Lehrbetrieb ist einzureichen. Dieser wird von der Berufsbildnerin oder vom Berufsbildner für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit der lernenden Person im gemeinsamen Gespräch ausgewertet (wird nicht in Noten ausgedrückt, muss aber zur Erteilung des Attests vorhanden sein, Dokument an Kantonale Behörde).

Art. 19 Bestehen

¹ Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

³ Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Artikel 18 Absatz 2 mit folgender Gewichtung:

- a. Praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennnisse, berufskundlicher Unterricht und Allgemeinbildung: einfach.

Art. 20 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.

² Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfälle

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskennntnisse doppelt gewichtet.

2 Bildungsplan (Auszug)

C

1 Organisation der Schlussqualifikation

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen soweit notwendig erklärt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

Qualifikationsbereich praktische Arbeiten:

- Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe
- Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch
- Position 3: Stärkebeilage, Gemüse
- Position 4: Dessert (Süssspeisen)
- Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:

- Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen
- Position 2: Ernährungslehre, Menükunde
- Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 4. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf einen Zehntel gerundet.

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes für das Fach Allgemeinbildung.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

1.6 Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5	Gut
4	Genügend
3	Schwach
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar

1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:

- Praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskennnisse
- Berufskundlicher Unterricht
- Allgemeinbildung

1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche ($\frac{1}{5}$ der Notensumme).

3 Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche

Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Dessert (Süssspeisen) Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen	20 %
mündlich	Position 2: Ernährungslehre, Menükunde Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

4 Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

4.1 Möglicher zeitlicher Ablauf

mögl. Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen
07.45 – 08.00		- Begrüssung / Posten beziehen	Rundgang durch die Küche
08.00 – 08.30	30 Min.	- Abgeben der Prüfungsaufgabe - Vorbereitungen	Arbeitsplanung erstellen, Rezepte bereitstellen, Fragen stellen
08.30 – 09.00	30 Min.	- Vorbereitungsarbeiten in Küche	Gemäss Arbeitsplan
09.00 – 09.30		- Pause (30 Min.)	
09.30 – 11.30	120 Min.	- Zubereiten der Gerichte	
11.30	20 Min.	- Schicken der Vorspeise/Suppe	Kalte Vorspeise oder Suppe
11.50	25 Min.	- Schicken des Hauptgangs	Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse
12.15		- Schicken des Dessert (Süssspeise)	Selbstkreierte Süssspeise nach Vorgaben
12.15 – 12.30	15 Min.	- Aufräumarbeiten	
	240 Min.	TOTAL	

Die Grundlagen der «Praktischen Arbeiten» sind der Bildungsplan und das Pauli Rezeptbuch der Küche*, 3. Ausgabe sowie betriebliche Rezepturen und Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen.

* Westschweiz und Tessin: Rezeptbuch 2. Ausgabe

Die Gerichte werden für 4 Personen zubereitet.

Hinweise: Die zeitliche Planung ermöglicht es, pro Tag 2 Durchgänge durchzuführen oder bei Bedarf später mit der Prüfung zu beginnen (Anreise).

Empfehlung: Die Gerichteliste, welche am Prüfungstag eingesetzt wird, wird mit dem Aufgebot verschicken.

4.2 Aufgabenbeispiele

Die Gerichteliste für den Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» Küchenangestellte/r EBA wird als Vorschlag von Hotel & Gastro formation Schweiz bereitgestellt.

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

Am Prüfungstag der «Praktischen Arbeiten» erhalten die Kandidatinnen/Kandidaten die Rezepte und Vorgaben für die zuzubereitenden Gerichte.

Am Prüfungstag werden die Gerichte, welche an der Abschlussprüfung «Praktische Arbeiten» zu kochen sind, den Kandidaten abgegeben.

Die Süssspeise ist nach Produktvorgaben/Kriterien herzustellen.

Gerichteliste und Kriterien für die Süssspeise im Anhang.

5.2 Mündlich *

Position	Zeit	Konzept mündlich, bei allen drei Varianten:
Pos 3 Kochkunde Lebensmittelkunde	10 Min.	1. Der Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Minuten: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lebensmittelkundlicher Teil</i> • <i>Kochkundlicher Teil</i> In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen.
	30 Min.	Fachgespräch über einen Eintrag der Lerndokumentation* oder ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet (keine Bewertung der Lerndokumentation, nur des Gespräches darüber)
TOTAL	40 Min.	2. Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; vom Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf. Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA).

* Das Prüfungsgespräch soll über die fünf Prozessschritte geführt werden.

Eine vorgegebene Matrix mit den Leistungszielen über die Prozessschritte wird als Vorlage von Hotel & Gastro formation Schweiz bereitgestellt.

- Leitgedanke:** Die Lernenden können aus dem überbetrieblichen Kurs, welcher ein wesentlicher Bestandteil ihrer praktischen Ausbildung war, ein Menü ziehen. Dieses Menü begleitet sie durch die mündliche Prüfung.
- Vorteile:** Durch die Möglichkeit, ein Menü aus dem üK zu ziehen, haben die Lernenden eine gewisse Sicherheit. Da diese Menüs vertraut sind und im Voraus praktisch umgesetzt wurden, wird eine praxisnahe, faire und stufengerechte Prüfung erreicht.
- Vorgehen:** Die Menüs sind bekannt und im üK-Ordner ersichtlich und transparent. Die Chefexperten/innen können diese mit dem Prüfungsaufgebot versenden.
- Auswahl und Entscheid:** Am Prüfungstag wird ein Menü gezogen. Dieses Menü bildet die Grundlage für das Prüfungsgespräch.
- Gesprächszeit:** Für Lern- und Leistungsdokumentation stehen 10 Minuten Prüfungszeit zur Verfügung. Das Menü beansprucht 30 Minuten der Prüfungszeit und wird im Anschluss behandelt.
- Wichtig:** Es werden nur die Menü 1 von den 4 mal 4 üK-Tagen verwendet. Dies gibt eine Auswahl von 16 Menüs (siehe üK-Ordner). Der üK-Ordner kann bei Hotel & Gastro formation Schweiz bezogen werden.
- Hinweis:** Der Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» sollte nicht am gleichen Tag wie die «Mündliche Prüfung» durchgeführt werden.
- Empfehlung:** Die schriftlichen Qualifikationselemente an einem (normalen) Schultag im Klassenrahmen durchführen. Bereiche «mündlich» und «schriftlich» nicht am gleichen Tag durchführen.

Anhang: Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Kalte Vorspeisen/Suppen:

Kalte Vorspeise	Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen
	<i>Gerichtauswahl:</i>
Kaltschalen	<i>Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse</i>
Salate	<i>Pilzsalat auf Toast</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>
	<i>Gemüse-Cocktail mit Sesam</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>Gerichtauswahl:</i>
Kraftbrühe	<i>Kraftbrühe mit Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>
Cremesuppe	<i>Tomatencremesuppe</i>
	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>
Püreesuppe	<i>Karottenpüreesuppe</i>
	<i>Gemüsepüreesuppe mit Croûtons</i>
Gemüsesuppe	<i>Minestrone</i>
	<i>Gemüsesuppe Hausfrauenart</i>
Hülsenfrüchtesuppe	<i>Linsensuppe</i>
Getreidesuppe	<i>Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen</i>
	<i>Bündner Gerstensuppe</i>

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren / Glasierern	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten</i> <i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>
... Dünsten	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i> <i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
... Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i> <i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräuter</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i> <i>Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten</i> <i>Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce</i> <i>Grilliertes Rindshuftsteak mit Kräuterbutter</i> <i>Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart</i>
... Braten	<i>Schweinskarreebraten mit Jus</i> <i>Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste</i>

Fischgerichte:

Fischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Lachskotelett mit Kapern</i> <i>Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Grillieren	<i>Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweibutter</i>
... Sautieren	<i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste</i> <i>Sautiertes Felchenfilet mit Kapern und Tomaten</i>
... Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets im Backteig und Tatarensauce</i>

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Sättigungsbeilagen:

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200 g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben. Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim Lockern nicht klumpen.

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sieden/Dämpfen	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln Schmelzkartoffeln</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>
... Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln Bratkartoffeln (Neue) Berner Rösti</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>
... Gnocchi-Masse	<i>Kartoffelnocken mit Salbeibutter</i>
Getreidegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
<i>... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</i>	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Tomatenspätzli</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Gerstotto mit Gemüse-Brunoise</i>
<i>... Reisgerichte:</i>	
Trockenreis	<i>Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern,...</i>
Pilawreis	<i>Kräuter-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen,...</i>
Risotto	<i>Gemüserisotto, Risotto, Safranrisotto,...</i>

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Gemüse:

Beispiel eines Hinweises siehe Stärkegerichte

Gemüsegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...
Feuchthitzetechnik <i>Feuchte Garmethoden</i>	
	Gerichteauswahl:
... Sieden	<i>(z.B.: Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, ...)</i>
... Dämpfen	<i>(z.B.: Brüsseler Endivien "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli, ...)</i>
... Dünsten	<i>(z.B.: Ratatouille, gedünstete Kefen, ...)</i>
... Glasieren	<i>(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Randen, ...)</i>
... Schmoren	<i>(z.B.: geschmorter Lattich, geschmorter Fenchel, ...)</i>
Trockenhitzetechnik <i>Trockene Garmethoden</i>	
	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>(z.B.: sautierte panierte Zucchini-Scheiben, sautierter Rosenkohl, ...)</i>
... Grillieren	<i>(z.B.: grillierte Zucchini-Stücke, grillierte Auberginenscheiben, ...)</i>
... Gratinieren	<i>(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch, ...)</i>
... Frittieren	<i>(z.B.: im Backteig frittierter Blumenkohl, Frittierter Blumenkohl, ...)</i>

Süssspeisen (freie Wahl nach Vorgaben der entsprechenden Prüfungskommission):

Mögliche Kriterien für eine Süssspeisen-Aufgabe:

Kalte, gefrorene oder warme Süssspeisen:

- Stellen Sie eine kalte Süssspeise auf Creme Basis sowie ein dazu passendes Kleingebäck her.
- Stellen Sie einen der Saison entsprechenden Fruchtekuchen mit Guss her.
- Bereiten Sie eine Panna cotta beliebiger Geschmacksrichtung und ein dressiertes Kleingebäck zu.
- Mousse aus Früchten mit entsprechender Garnitur und einer Sauce.
- Rahm- oder Schaumgefrorenes, begleitet von Erdbeeren und Rhabarber (Kompott, Coulis).
- Gestürzte Creme oder Getreidepudding mit passender Garnitur und Sauce.
- Rahmgefrorenes mit Nüssen, saisonale Früchte und passendes Gebäck.
- Eine Süssspeise mit Quark, ergänzt mit Aprikosen.
- Hauptkomponente: Erdbeeren, begleitet von einer Creme und / oder Teig.
- Aufgabenstellung (diese Lebensmittel müssen verwendet und die Garmethode umgesetzt werden):
 - Bananen und Mandeln
 - Blätterteig CP
 - Garmethode Backen
 Immer ein Kleingebäck zu jeder Süssspeise, frei wählbar
- Aufgabenstellung (diese Lebensmittel müssen verwendet werden):
Es muss eine Mousse für vier Personen hergestellt werden.
Zutaten: Schokolade oder Himbeeren oder Mango oder Birnen oder...
Immer ein Kleingebäck zu jeder Süssspeise, frei wählbar