Kanton Schaffhausen
Prüfungskommission
für gewerbliche und industrielle Berufe

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA
2023/2024

Inhalt

1 Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche 3
2 Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» 4
2.1 Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Vormittag 4
2.2 Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Nachmittag 5
2.3 Zusätzliche Informationen «Praktische Arbeiten» 6
2.4 Gerichteliste «Praktische Arbeiten» 7
2.5 Aufgabenstellung Süssspeise «Praktische Arbeiten» 11
2.5.1 Informationen Süssspeise «Praktische Arbeiten» 11
2.5.2 Lebensmittelliste / Produkteliste 12
3 Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse» 14
3.1 Schriftlich 14
3.2 Mündlich 15
3.2.1 Informationen Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse mündlich» 15
3.2.2 Menüs Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse mündlich» 16

1 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 %**
Berufskenntnisse schriftlich **mündlich**	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen Position 2: Ernährungslehre, Menükunde Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	**20 %**
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	**20 %**
Allgemeinbildung **schriftlich** **Erfahrungsnote**	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	**20 %**

2 Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

2.1 Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Vormittag

4.25 Std.	**Zeit**	**Ablauf für die Kandidaten**
	07.30	Eintreffen im Birch, umziehen und sich ausrüsten
	07.45	Begrüssung, Küchenrundgang, Arbeitsplatz/Posten einrichten
	08.00	**Qualifikationseröffnung, Expertenzuteilung, Begrüssung**
45 Min.	**08.00**	**Abgeben Prüfungsaufgabe, Vorbereitungen** Arbeitsplanung erstellen Rezepte bereitstellen Fragen stellen
135 Min.	08.45	**Arbeitsaufnahme in der Küche** (für alle gleichzeitig) Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche
60 Min. **Schickzeit**	11.00 – 11.15	→ **Schicken der kalten Vorspeise** (4 Teller) **oder Suppe** (4 Tassen). Kalte Vorspeise oder Suppe aus der Gerichteliste
	11.15 – 11.35	→ **Schicken des Hauptganges** (4 Teller) Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse aus der Gerichteliste
	11.35 – 12.00	→ **Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks** (4 Teller) Selbstkreierte Süssspeise nach Vorgaben
15 Min.	12.00 – 12.15	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt versorgen) ***12.15 QV Ende***
	12.15	Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leiter) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü Verabschiedung durch Qualifikationsleiter und Experten

2.2 Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Nachmittag

4.25 Std.	**Zeit**	**Ablauf für die Kandidaten**
	13.00	Eintreffen im Birch, umziehen und sich ausrüsten
	13.15	Begrüssung, Küchenrundgang, Arbeitsplatz/Posten einrichten
	13.30	**Qualifikationseröffnung, Expertenzuteilung, Begrüssung**
45 Min.	**13.30**	**Abgeben Prüfungsaufgabe, Vorbereitungen** Arbeitsplanung erstellen Rezepte bereitstellen Fragen stellen
135 Min.	14.15	**Arbeitsaufnahme in der Küche** (für alle gleichzeitig) Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche
60 Min. **Schickzeit**	16.30 – 16.45	→ **Schicken der kalten Vorspeise** (4 Teller) **oder Suppe** (4 Tassen). Kalte Vorspeise oder Suppe aus der Gerichteliste
	16.45 – 17.05	→ **Schicken des Hauptganges** (4 Teller) Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse aus der Gerichteliste
	17.05 – 17.30	→ **Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks** (4 Teller) Selbstkreierte Süssspeise nach Vorgaben
15 Min.	17.30 – 17.45	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt versorgen) ***17.45 QV Ende***
	17.45	Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leiter) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü Verabschiedung durch Qualifikationsleiter und Experten

2.3 Zusätzliche Informationen «Praktische Arbeiten»

- Die Grundlagen der «Praktischen Arbeiten» sind der Bildungsplan und das Pauli Rezeptbuch der Küche, sowie betriebliche Rezepturen und Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen.
- Mitnehmen:
  - Rezept Süssspeise (Vorgaben siehe Punkt 2.5) in dreifacher Ausführung.
  - Vollständige Lerndokumentation, eigene Rezepte, Fachliteratur, Unterlagen ÜK (dürfen als Hilfsmittel verwendet werden).
  - Vollständige Arbeitskleidung in zweifacher Ausführung.
  - Messerkoffer, persönliche Werkzeuge, Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner.
  - Pauli Lehrbuch und Pauli Rezeptbuch.
  - Evtl. vorbereiteter Arbeitsplan
- Pflichtgerichte – siehe Punkt 2.4.
- Jedes Pflichtgericht = Pauli-Rezept – wird mit den Prüfungsaufgabe abgegeben.
- Am Schluss: Keine Auskunft über Leistung – absolute Schweigepflicht der Experten.
- Keine Gespräche mit Experten / Commis in der Küche.
- Bei technischen Fragen wenden Sie sich ausschliesslich an den technischen Leiter.
- Mobiletelefone müssen während der ganzen Prüfung abgegeben werden.

2.4 Gerichteliste «Praktische Arbeiten»

Kalte Vorspeisen/Suppen:

Kalte Vorspeise	**Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen**
	Gerichteauswahl:
Kaltschalen	*Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse*
Salate	*Pilzsalat auf Toast*
	Nizza-Salat
	Griechischer Salat
	Andalusischer Salat
	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
	Gemüse-Cocktail mit Sesam
	Krevetten-Cocktail mit Avocado
	Riesenkrevetten-Cocktail
	Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette

Suppen	**Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen**
	Gerichteauswahl:
Kraftbrühe	*Kraftbrühe mit Flädli*
	Kraftbrühe mit Eierstich
Cremesuppe	*Tomatencremesuppe*
	Blumenkohlcremesuppe
Püreesuppe	*Karottenpüreesuppe*
	Gemüsepüreesuppe mit Croûtons
Gemüsesuppe	*Minestrone*
	Gemüsesuppe Hausfrauenart
Hülsenfrüchtesuppe	*Linsensuppe*
Getreidesuppe	*Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen*
	Bündner Gerstensuppe

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

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

Fischgerichte:

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

Sättigungsbeilagen:

Kartoffelgerichte	**Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode…**
Feuchthitzetechnik *Feuchte Garmethoden*	*Gerichteauswahl:*
… Sieden/Dämpfen	*Gratiniertes Kartoffelpüree*
	Salzkartoffeln
… Schmoren	*Bouillonkartoffeln*
	Schmelzkartoffeln
Trockenhitzetechnik *Trockene Garmethoden*	*Gerichteauswahl:*
… Backen im Ofen	*Kartoffelgratin*
… Braten	*Gebratene Kartoffelwürfel*
	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
… Sautieren	*Lyoner Kartoffeln*
	Bratkartoffeln (Neue)
	Berner Rösti
aus Kartoffelmasse	*Gerichteauswahl:*
… Duchesse-Masse	*Duchesse-Kartoffeln*
… Dauphine-Masse	*Dauphine-Kartoffeln*
… Gnocchi-Masse	*Kartoffelnocken mit Salbeibutter*

Getreidegerichte	**Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten…**
… aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:	
Teigwaren (frisch hergestellt)	*Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen*
Spätzli / Knöpfli	*Spätzli, Tomatenspätzli*
Getreidegerichte	*Griessnocken, Polenta, Gerstotto mit Gemüse-Brunoise*
… Reisgerichte:	
Trockenreis	*Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern,…*
Pilawreis	*Kräuter-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen,…*
Risotto	*Gemüserisotto, Risotto, Safranrisotto,…*

Gemüse:

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

2.5 Aufgabenstellung Süssspeise «Praktische Arbeiten»

Aufgabenstellung:	Es muss eine Süssspeise für 4 Personen hergestellt werden. Warme Süssspeise Nebenkomponente 1 Nebenkomponente 2 (Konfekt Teig herstellen, der als Crumble oder Konfekt verarbeitet werden kann) Pflichtzutat: Heidelbeere
Zutaten für Haupt- und Nebenkomponenten	Sind aus der Lebensmittelliste frei wählbar, siehe Punkt 2.5.2
Anrichtegeschirr	Gemäss Einrichtung Küche Birch

2.5.1 Informationen Süssspeise «Praktische Arbeiten»

- **Das AVOR für die Süssspeise muss in dreifacher Ausführung an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.**
- Nachfolgende Listen enthalten die Lebensmittel / Produkte, die Ihnen für die Süssspeisenherstellung am Prüfungsort zur Verfügung gestellt werden.
- Der Hauptkomponent (warme Süssspeise) muss dem Lehrbuch Pauli, neuste Auflage entsprechen
- Beispiele für Nebenkomponenten: Kompott, marinierte Früchte, Sauce gemäss Lehrbuch, Chutney, Püreesauce etc.

2.5.2 Lebensmittelliste / Produkteliste

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)
	Joghurt (nature)
	Kochbutter, Bratbutter
	Past. oder UHT Milch
	Ricotta
	Sauerrahm
	Vollrahm (35 %, UHT)
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)
	Past. Eigelb
	Past. Eiweiss
	Past. Vollei
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst
	Maisstärke oder Maizena
	Weissmehl
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig
	Rohrzucker
	Kristallzucker
	Puderzucker
Öl / Essig	Baumnussöl
	Erdnussöl (geröstet)
	Olivenöl
	Rapsöl
	Sesamöl
	Sonnenblumenöl
	Apfelessig
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)
	Himbeeressig
	Kräuteressig
	Rot- und Weissweinessig
	Sherryessig
Kräuter (frisch)	Basilikum
	Dill
	Estragon
	Kerbel
	Koriander
	Lorbeer (getrocknet)
	Majoran
	Oregano
	Petersilie (glatt)
	Petersilie (gekraust)
	Pfefferminze
	Rosmarin
	Salbei
	Schnittlauch
	Thymian
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten
	Zitronen, Limetten, Orangen
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)
	Frühlingsrollenteig
Diverses	Agar Agar
	Nori-Blätter

Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Gewürze	Curry Madras, Curry mild
	Currypaste (rot)
	Gewürznelken
	Ingwer (frisch)
	Kapern
	Kreuzkümmel
	Kümmel
	Muskatnuss
	Paprika (mild)
	Peperoncino (frisch)
	Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Grüne Pfefferkörner (eingelegt)
	Safranpulver
	Sternanis
	Vanillestängel
	Wacholderbeeren
	Zimtstangen
	Zitronengras
Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Grobkörniger Senf
	Ketchup
	Kochsalz
	Kokosmilch
	Senf (mild)
	Sojasauce
	Tabasco oder Bergfeuer
	Tomatenmark
	Worcestershire Sauce
Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Kokosnuss (geraspelt)
	Kürbiskerne
	Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Pinienkerne
	Pistazien
	Sesam (weiss, schwarz)
Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)
	Brandy oder Cognac
	Grand Marnier
	Kochwein (rot, weiss)
	Madère
	Noilly Prat
	Pernod
	Portwein (rot, weiss)
	Sherry
Convenience Produkte	Bouillon
	Fischfond
	Geflügelfond (heller, brauner)
	Gemüsefond
	Kalbsfond (heller, brauner)
	Backpulver
	Hefe
	Gelatineblätter
	Paniermehl
	Roux (weiss, braun)
	Toastbrot

+ Gelatine (Halal)

Zusätzlich:

Früchte/Obst/Obsterzeugnisse	Ananas, ganz, frisch Apfel Aprikosen Bananen Birne Erdbeeren Kiwi Mango, ganz, frisch Orangen Trauben, blau, weiss Zitronen/Limetten Heidelbeeren Himbeeren Zwetschgen Heidelbeeren (Ist Frisch, als TK-Coulis und getrocknet zu Verfügung)
Diverse Produkte	Couverture weiss Couverture braun (Milchcouverture) Couverture dunkel Cassis Likör Milch Sultaninen/Rosinen

3 Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse»

3.1 Schriftlich

Position	Zeit	*Konzept schriftlich:*
Pos 1 Betriebskunde Hygiene Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Fachrechnen (*) (* = ein vorgegebenes Formelblatt der QV-Kommission schriftlich)	**30 Min.** **40 Min.**	1. Der Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse schriftlich» umfasst 3 Situationen und dauert insgesamt 110 Minuten. • *Situation 1, Richtzeit 40':* • *Situation 2, Richtzeit 40':* • *Situation 3, Richtzeit 30':* 2. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich die zwei Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden: • Pos. 1 = Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen • Pos. 2 = Ernährungslehre, Menükunde 3. Die Kandidaten/innen erhalten, lesen und lösen den Prüfungsbogen der entsprechenden Situation, mit einer Pause zwischen jeder Situation. Die Einlesezeit darf nicht zur Lösungszeit gezählt werden, es dürfen Verständnisfragen gestellt werden. 4. Die Bewertungen der Situationen werden auf den Deckblättern der Positionen 1 «Betriebskunde oder Fachrechnen» und 2 «Ernährung oder Menükunde» zugeordnet. 5. Die Prüfungsleitung fasst die Positionsergebnisse der drei Prüfungen eines Kandidaten/einer Kandidatin auf einem personalisierten Endnoten-Berechnungsblatt zusammen. 6. Es sind keine Hilfsmittel zulässig, ausser einem Taschenrechner und einem vorgegebenen Formelblatt für die Berechnungen.
Pos 2 Ernährungslehre Menükunde	 **20 Min.** **20 Min.**	
TOTAL	**110 Min.**	

3.2 Mündlich

Position	Zeit	*Konzept mündlich, bei allen drei Varianten*
Pos 3 Kochkunde Lebensmittelkunde	10 Min. 30 Min.	1. Der Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Min. • *Lebensmittelkundlicher Teil* • *Kochkundlicher Teil* In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen. Ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet. (keine Bewertung der Lerndokumentation, nur des Gespräches darüber) 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).
Total	**40 Min.**	

3.2.1 Informationen Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse mündlich»

- Die Lernenden ziehen ein ÜK-Menü aus der folgenden ÜK-Menüübersicht (Siehe Punkt 3.2.2). Der überbetriebliche Kurs ist ein wesentlicher Bestandteil Ihrer Ausbildung. Das gezogene Menü begleitet Sie durch die mündliche Prüfung (30 Min.).
- 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.
- Beim Teil «Lerndokumentation» (10 Min.) wird ein vertieftes Fachgespräch über ein Teilgebiet geführt. In diesem Teil dürfen entsprechend vorhandene Arbeitsrapporte zur Unterstützung beigezogen werden.

3.2.2 Menüs Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse mündlich»

Menü 1

Kartoffelsuppe mit Speckknusper
***
Grilliertes Rindshuftsteak
Kräuterbutter
Pommes Frites
Ratatouille
***
Bayrische Creme

Vertiefungsthema:
Geflügel

Menü 2

Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen
***
Pochiertes Lachsfilet mit Kapern
Weissweinsauce
Pilaw Reis
Glasiertes Wurzelgemüse
***
Dunkles Schokoladenmousse

Vertiefungsthema:
Süssspeise

Menü 3

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck
***
Geschmortes Masthuhn in Rotwein
Rotweinsauce (Ableitung von gebundenem Geflügeljus)
Brandteignocken mit Sauce Crème gratiniert
Gedämpfter Brokkoli
***
Zitronencake

Vertiefungsthema:
Fisch

Menü 4

Räucherforellenfilet auf Saisonsalat und Tomatenvinaigrette
***
Ravioli mit Quarkfüllung
Salbeibutter
Geschmorter Fenchel
***
Rahmgefrorenes mit Zimt
Brownies

Vertiefungsthema:
Schlachtfleisch