

## **Wegleitung für das Qualifikationsverfahren**

### **Küchenangestellte / Küchenangestellter**

#### **Inhalt:**

Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter (Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	Seite 4
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	Seite 5
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	Seite 6

# **1. Verordnung über die berufliche Grundbildung** **Küchenangestellte / Küchenangestellter** **vom 7. Dezember 2004 (Auszüge)**

## **1. 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

<sup>1</sup> Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4 – 6 erworben worden sind.

<sup>2</sup> 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 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.

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.

<sup>2</sup> 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)**

### **2 Organisation der Schlussqualifikation**

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem andern 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: Süssspeisen
- Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

#### **Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:**

- Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, 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:

- Berufliche Praxis (zählt doppelt)
- Schulische Bildung (Berufskennntnisse)
- Erfahrungsnote der Berufsfachschule
- 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

<b>Praktische Arbeiten</b>	Position 1: Kalte Vorspeisen oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Süßspeisen Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	<b>40 %</b>
<b>Berufskennntnisse</b>  <b>schriftlich</b>  <b>mündlich</b>	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen  Position 2: Ernährungslehre, Menükunde  Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	<b>20 %</b>
<b>Berufskundlicher Unterricht</b>	Erfahrungsnote	<b>20 %</b>
<b>Allgemeinbildung</b>  <b>schriftlich</b>  <b>Erfahrungsnote</b>	(gem. Rahmenlehrplan BBT)	<b>20 %</b>

## 4. Praktische Arbeiten

### 4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

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 Minuten)	
09.30 - 11.30	120 Min.	- Zubereiten der Gerichte - Schicken der Vorspeise (11.30 h)	Kalte Vorspeise oder Suppe
11.50	20 Min.	- Schicken des Hauptgangs	Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse
12.15	25 Min.	- Schicken der Süssspeise	
	15 Min.	- Aufräumarbeiten	
	<b>240 Min.</b>	<b>TOTAL</b>	

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.

Die Gerichte werden für 4 - 5\* Personen zubereitet. (\* Westschweiz und Tessin: Rezeptbuch 2. Ausgabe)

**Hinweise:** Die zeitliche Planung *ermöglicht* es, pro Tag 2 Durchgänge durchzuführen.

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

### 4.2. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Es stehen **3 Varianten** zur Auswahl:

**A) Fest vorgegebenes Menü**

**B) Süssspeise nach Produktvorgabe und Rezepteingabe**

**C) Vorspeise oder Suppe nach Produktvorgabe und Rezepteingabe**

**Alle 3 Menülisten:** siehe Beilagen 1 - 3

## 5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

### 5.1. Schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
<b>Pos 1</b> Betriebskunde Hygiene Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz  Fachrechnen (*) (* = alle Schulunterlagen erlaubt)	<b>30 Min.</b>          <b>40 Min.</b>	4 Aufgaben 2 Aufgaben mit Verknüpfungen  2 Aufgaben  2 Rezeptumrechnung 1 Brutto-Netto-Rechnungen 1 Netto-Brutto-Rechnungen 2 Warenkostenberechnungen
<b>Pos 2</b>  Ernährungslehre    Menükunde	<b>20 Min.</b>          <b>20 Min.</b>	2 Aufgaben: Anforderungen an eine gesunde Ernährung 2 - 3 Aufgaben: Kohlenhydrate, Fette, Proteine 2 Aufgaben: Energie, Nährstoffe allgemein  2 Aufgaben: Speisenfolge 1 - 2 Aufgaben: Menüplanung 2 Aufgaben: Mahlzeitenarten und Menütypen
<b>TOTAL</b>	<b>110 Min.</b>	

### 5.2. Mündlich \*

<b>Pos 3</b>  Kochkunde }  Lebensmittelkunde }	<b>30 Min.</b>          <b>10 Min.</b>	Fachübergreifendes Prüfungsgespräch, davon 15 Minuten über ein selbst bestimmtes Thema gemäss Katalog „Themeneingabe“ (wird mit dem Aufgebot verschickt, siehe Beilage 4)  Fachgespräch über einen Eintrag der Lerndokumentation* <b>oder</b> ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet  (* = keine Bewertung der Lerndokumentation, nur des Gespräches darüber)
<b>TOTAL</b>	<b>40 Min.</b>	

\* Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

**Hinweis:** - Der Bereich „praktische Arbeiten“ sollte nicht am gleichen Tag durchgeführt werden.

**Empfehlung:** - Die schriftlichen Qualifikationselemente an einem (normalen) Schultag im Klassenrahmen durchführen.

- Bereiche „mündlich“ und „schriftlich“ nicht am gleichen Tag durchführen.

Menüs vollständig vorgegeben

**Serie A**

1	2	3	4
Tomatencremesuppe *** Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Pilaw-Reis Glasierte junge Karotten *** Mandelcreme mit Himbeersauce	Frühlings-Salat mit Honigmelone *** Glasierte Kalbsbrustschnitte Griessnocken Sautierte Auberginen im Ei mit Kräutern *** Erdbeermousse	Minestrone *** Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce Spätzli Gedünstete Kefen *** Birnenkuchen mit Guss	Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen *** Pochiertes Lachskotelett mit Safranfäden Pilaw-Reis Gedünstete junge Erbsen *** Rote Grütze mit Rahm

**Serie B**

1	2	3	4
Griechischer Salat *** Lamragout mit kleinen Gemüsen Polenta mit Mascarpone Gedünsteter Blattspinat *** Panna Cotta Erdbeersauce	Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse *** Sautierte Forellenfilets mit feinen Kräutern Neue Kartoffeln Tomate provenzalische Art *** Dunkle Schokoladenmousse	Räucherforellenfilets auf Saisonsalat *** Schweinskarreebraten mit Balsamicosauce Bäckerinkartoffeln Gratiniertes Blumenkohl *** Erdbeerkuchen	Griesssuppe mit Kerbel *** Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Bulgur-Pilaw mit Peperoniwürfeln Broccoli mit Parmesan *** Gestürzte Karamelcreme

**Serie C**

1	2	3	4
Poulet-Melonen-Cocktail *** Sautiertes Lachskotelett mit Steinpilzen Neue Kartoffeln mit Petersilie Gedünsteter Blattspinat mit Pinien *** Flammeri mit Erdbeeren	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum *** Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken Safrannudeln Vichy-Karotten *** Bayerische Himbeercreme	Blumenkohlcremesuppe *** Sautierte Lammhufte provenzalische Art Gratinierte Kartoffelscheiben Ratatouille *** Joghurtcreme mit Erdbeeren	Bündner Gerstensuppe *** Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelpüree Zucchetti provenzalische Art *** Aprikosenglace

**Serie D**

1	2	3	4
Eisbergsalat mit rosa Grapefruit *** Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art Rosmarinkartoffeln Glasierte Kohlrabi *** Apfelsorbet	Gemüsecremesuppe mit Crôtons *** Forellenfilets Zuger Art Kreolenreis Glasierte Zucchetti, Karotten und Kohlrabi *** Fruchtsalat	Gemüse-Cocktail mit Sesam *** Grilliertes Kalbssteak mit Eierschwämmchen Röstkartoffeln Glasierte Gurken mit Dill *** Gebrannte Creme	Linsensuppe *** Geflügelfrikassee mit Estragon Nudeln Gedämpfter Broccoli *** Beerengratin

Süssspeise: Produktvorgabe und Rezepteingabe

**Serie A**

1	2	3	4
Tomatencremesuppe *** Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Pilaw-Reis Glasierte junge Karotten ** Süssspeise freie Wahl	Frühlingssalat mit Melone *** Glasierte Kalbsbrustschnitte Griessnocken Sautierte Auberginen im Ei mit Kräutern *** Süssspeise freie Wahl	Minestrone *** Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce Spätzli Gedünstete Kefen *** Süssspeise freie Wahl	Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen *** Pochiertes Lachskotelett mit Safranfäden Pilaw-Reis Gedünstete junge Erbsen *** Süssspeise freie Wahl

**Serie B**

1	2	3	4
Griechischer Salat *** Lamragout mit kleinen Gemüsen Polenta mit Mascarpone Gedünsteter Blattspinat *** Süssspeise freie Wahl	Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse *** Sautierte Forellenfilets mit feinen Kräutern Neue Kartoffeln Tomate provenzalische Art *** Süssspeise freie Wahl	Räucherforellenfilets auf Saisonsalat *** Schweinskarreebraten mit Balsamicosauce Bäckerinkartoffeln Gratiniertes Blumenkohl *** Süssspeise freie Wahl	Griesssuppe mit Kerbel *** Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Bulgur-Pilaw mit Peperoniwürfeln Broccoli mit Parmesan *** Süssspeise freie Wahl

**Serie C**

1	2	3	4
Poulet -Melonen –Cocktail *** Sautiertes Lachskotelett mit Steinpilzen Neue Kartoffeln mit Petersilie Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen *** Süssspeise freie Wahl	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum *** Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken Safrannudeln Vichy-Karotten *** Süssspeise freie Wahl	Blumenkohlcremesuppe *** Sautierte Lammhuft provenzalische Art Gratinierte Kartoffelscheiben Ratatouille *** Süssspeise freie Wahl	Bündner Gerstensuppe *** Wiener Kalbsrahmgulasch Gratiniertes Kartoffelpüree Zucchetti provenzalische Art *** Süssspeise freie Wahl

**Serie D**

1	2	3	4
Eisbergsalat mit rosa Grapefruit *** Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art Rosmarinkartoffeln Glasierte Kohlrabi *** Süssspeise freie Wahl	Gemüsecremesuppe Mit Crôutons *** Forellenfilets Zuger Art Kreolenreis Glasierte Zucchetti, Karotten und Kohlrabi *** Süssspeise freie Wahl	Gemüse-Cocktail mit Sesam *** Grilliertes Kalbssteak mit Eierschwämmchen Röstkartoffeln Glasierte Gurken mit Dill *** Süssspeise freie Wahl	Linsensuppe *** Geflügelfrikassee mit Estragon Nudeln Gedämpfter Broccoli *** Süssspeise freie Wahl

1. Gang: Produktvorgabe und Rezepteingabe

**Serie A**

1	2	3	4
Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Pilaw-Reis Glasierte junge Karotten **	Glasierte Kalbsbrustschnitte Griessnocken Sautierte Auberginen im Ei mit Kräutern ***	Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce Spätzli Gedünstete Kefen ***	Pochiertes Lachskotelett mit Safranfäden Pilaw-Reis Gedünstete junge Erbsen ***
Mandelcreme mit Himbeersauce	Erdbeermousse	Birnenkuchen mit Guss	Rote Grütze mit Rahm

**Serie B**

1	2	3	4
Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***
Lammragout mit kleinen Gemüsen Polenta mit Mascarpone Gedünsteter Blattspinat ***	Sautierte Forellenfilets mit feinen Kräutern Neue Kartoffeln Tomate provenzalische Art ***	Schweinskarreebraten mit Balsamicosauce Bäckerinkartoffeln Gratinierter Blumenkohl ***	Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Bulgur-Pilaw mit Peperoniwürfeln Broccoli mit Parmesan ***
Panna Cotta Erdbeersauce	Dunkle Schokoladenmousse	Erdbeerkuchen	Gestürzte Karamelcreme

**Serie C**

1	2	3	4
Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***
Sautiertes Lachskotelett mit Steinpilzen Neue Kartoffeln mit Petersilie Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen ***	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken Safrannudeln Vichy-Karotten ***	Sautierte Lammhuf provenzalische Art Gratinierte Kartoffelscheiben Ratatouille ***	Wiener Kalbsrahmgulasch Gratiniertes Kartoffelpüree Zucchetti provenzalische Art ***
Flammeri mit Erdbeeren	Bayerische Himbeercreme	Joghurtcreme mit Erdbeeren	Aprikosenglace

**Serie D**

1	2	3	4
Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***	Suppe oder Saisonsalat freie Wahl ***
Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art Rosmarinkartoffeln Glasierte Kohlrabi mit Kräutern ***	Forellenfilets Zuger Art Kreolenreis Glasierte Zucchetti, Karotten und Kohlrabi ***	Grilliertes Kalbssteak mit Eierschwämmchen Röstkartoffeln Glasierte Gurken mit Dill ***	Geflügelfrikassee mit Estragon Nudeln Gedämpfter Broccoli ***
Apfelsorbet	Fruchtsalat	Gebrannte Creme	Beerengratin

<b>Leitgedanke:</b>	Die Lernenden können aus einem „Themen-Katalog“ ein Gebiet auswählen, welches ein wesentlicher Bestandteil ihrer Ausbildung war.
<b>Vorteile:</b>	Durch die Möglichkeit, einen Themenbereich - auf den etwas vertieft eingegangen wird - im Voraus selber bestimmen zu können, wird eine praxisnahe, faire und stufengerechte Prüfung erreicht.
<b>Vorgehen:</b>	Die Themenvorschläge werden durch die Chefexperten mit dem Prüfungsaufgebot versandt.
<b>Auswahl:</b>	Die Lernenden wählen mit der ausbildungsverantwortlichen Person ein Thema aus den Vorschlägen aus.
<b>Entscheid:</b>	Zu Beginn der mündlichen Prüfung gibt der Kandidat/die Kandidatin das Wunschthema bekannt.
<b>Gesprächszeit:</b>	Das Wunschthema beansprucht 15 Minuten der Prüfungszeit und wird zu Beginn durchgeführt.

### Mögliche Themenvorschläge:

	<b>Leistungsziel „Betrieb“ gemäss Bildungsplan</b>
1. Kalte Vorspeisen und Garnituren	(1.1.2.2/3)
2. Kalte und gefrorene Süssspeisen	(1.1.3.1.)
3. Gemüse, Salate und Gemüsegerichte	(1.1.4.2.) (1.2.1.2.)
4. Suppen und Saucen	(1.2.1.1.) (1.3.1.2.)
5. Fische und Fischgerichte	(1.3.2.1.)
6. Fleisch und Fleischgerichte	(1.4.1.3.)
7. Salz, Gewürze, Kräuter, CF-Produkte	(1.3.3.2.) (1.2.1.5.)
8. Milchprodukte, Früchte	(1.2.2.1.) (1.2.3.1.)
9. Kartoffeln, Pilze, Getreide	(1.3.3.1.)