

Infoblatt

Vorbereitungsaufgaben für Köchin/Koch EFZ ÜK V

Sie biegen auf die Zielgerade Ihrer Ausbildung ein. Um einen erfolgreichen Abschluss im nächsten Schuljahr sicherzustellen, erhalten Sie bereits heute den Leitfaden bzw. die Situationen für den ÜK5.

Wir setzen eine gewissenhafte und eigenverantwortliche Vorbereitung voraus.
Bitte nutzen Sie die kommenden Monate intensiv für folgende Schwerpunkte:

- Rezeptsammlung: Inhalte vollständig erarbeiten und festigen.
- Üben: Rezepte praktisch anwenden und Techniken gezielt trainieren.

Nutzen Sie diese Chance, um Wissenslücken frühzeitig zu schliessen und mit Sicherheit in die Prüfungsphase zu gehen.

*Der Leitfaden für das QV und das Infoblatt für den ÜK 5 sind auf unserer Website verlinkt:
<https://www.gastroformationbern.ch/informationen>*

Überblick über das Infoblatt:

1. Seite: Planung & Aufgaben im ÜK 5 des Lernenden
Tag 1 mit Arbeitsaufteilung
2. Seite: Tag 2 – Situation 1
3. Seite: Tag 3 – Situation 2
4. Seite: Tag 4 – Situation 3

Planung und Aufgaben der Lernenden im ÜK5

Gruppen à drei Lernende.

Ab dem zweiten Tag bei den Situationen arbeiten Sie zu zweit. Der dritte Lernende fungiert als Experte (Hygiene und Arbeitssicherheit) zusätzlich macht er den Abwasch und die Aufräumarbeiten.

Es werden keine Zusätzliche Praxisaufträge erteilt.

Gruppenaufteilung bei allen drei Situationen

	2. Kurstag	3. Kurstag	4. Kurstag
Lernender 1	Experte / Logistik	Vorspeise und Dessert	Hauptgang
Lernender 2	Hauptgang	Experte / Logistik	Vorspeise und Dessert
Lernender 3	Vorspeise und Dessert	Hauptgang	Experte / Logistik

Mit dieser Aufteilung hat jeder Lernende die Möglichkeit eine Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu üben.

1. Tag

Menu wird noch bekannt gegeben und Mise en place.

Gruppe	Menu	Mise en place
1.	Vorspeise: Fisch, Sauce, Garnitur Beilage und Gemüse	Fischfond Brauner Kalbsfond
2.	Hauptgang: Fleisch, Sauce, Garnitur Beilage und Gemüse	Gemüsefond Geflügelfond
3.	Dessert 2 Komponenten Sauce Fein Gebäck	Heller Kalbsfond

**Bei Unsicherheiten und Fragen zu den drei Situationen, nutzen Sie bitte den 1. Kurstag.
Beim Durchspielen der QV-Situationen wird es wenig Zeit geben.**

2. Tag (*Situation 1*)

Im Rahmen der jährlichen Lernenden-Projektwoche bereiten Sie das Kaderessen für die 4-köpfige Geschäftsleitung Ihres Lehrbetriebes zu. Die Küchenchefin/der Küchenchef hat Ihnen folgenden Auftrag gegeben:

Vorspeise:

Fingerfood

Zum Apéro erstellen Sie eine Auswahl an Fingerfood und eine Suppe. Folgende Vorgaben sind von Ihnen dabei zu berücksichtigen:

- Zwei Komponenten, jeweils vier Stück, (20 g bis 30 g pro Stück) kalt und/oder warm serviert, eine davon mit Hauptbestandteil Forellen
- Eine Suppe (total 4 Portionen, max. 1 dl pro Portion), kalt oder warm serviert, glutenfrei

Servicevorgaben: Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

Hauptgang:

Gericht aus Mastgeflügel

Garmethode mit Fremdflüssigkeit

Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

Stärkebeilage aus Getreide

Hierfür wählen Sie eines der zur Verfügung stehenden Getreide oder Getreideprodukte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine Stärkebeilage.

Gemüseauswahl

Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.

Servicevorgaben: Sie servieren das Gericht auf Teller.

Dessert:

Gefrorene Süssepeise

Mögliche Aromen und/oder Einlagen entnehmen Sie der Ihnen zur Verfügung gestellten Tagesauswahl. Dazu servieren Sie 2 dl Fruchtsauce. Die Zutaten hierfür entnehmen Sie ebenfalls der Tagesauswahl.

Servicevorgaben: Sie servieren das Gericht auf Teller.

3. Tag (*Situation 2*)

Die neue Geschäftsidee Ihrer Berufsbildnerin/Ihres Berufsbildners begeistert die Gäste: Mediterrane Antipasti, als Tavolata serviert! Sie erhalten von der Küchenchefin/vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer Veranstaltung sowohl die Produktion der Antipasti wie auch die des Hauptgangs mit Beilagen und einem Dessert zu übernehmen.

Vorspeise:

Antipasti mediterran

Sie stellen drei verschiedene Gerichte für je vier Personen her. Möglich sind kalte und/oder warme Komponenten. Typische Aromen aus der Mittelmeerregion sollen dabei wahrgenommen werden können. Die einzelnen Komponenten sollen zwischen 30 g bis 50 g schwer sein.

- Einer der Antipasti muss Fisch, Meerwolf, als Hauptbestandteil enthalten
- Ein anderer muss vegan sein.

Servicevorgabe: Die Antipasti sind so anzurichten, dass sich die Gäste selbst bedienen können. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

Hauptgang:

Gericht aus Schlachtfleisch

Garmethode ohne Fremdflüssigkeit.

Das Schlachtfleisch soll erst nach der Zubereitung tranchiert/portioniert werden. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

Stärkebeilage aus Kartoffeln

Hierfür wählen Sie aus den zur Verfügung stehenden Kartoffeln die passende Sorte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine beliebige Stärkebeilage aus einer Kartoffelmasse. Kein Kartoffelstock!

Gemüseauswahl

Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.

Servicevorgaben: Sie servieren das Gericht auf Teller.

Dessert:

Gebackene Süssepeise

Nebst Backen im Ofen ist ebenfalls Frittieren zulässig. Mögliche vorgefertigte Teige, Aromen und/oder Einlagen entnehmen Sie der Tagesauswahl. Es dürfen auch weitere Teige selbst hergestellt werden. Dazu servieren Sie eine passende Sauce (2 dl). Die Zutaten hierfür entnehmen Sie ebenfalls der Tagesauswahl.

Servicevorgaben: Sie servieren das Gericht auf Teller.

4. Tag (*Situation 3*)

Vorspeise:

Salatbuffet «to go»

Sie sollen drei verschiedene Salate für jeweils 4 Personen herstellen. Einer dieser Salate soll vegan und alle sollen mit unterschiedlichen Saucen kombiniert sein. Pro Person werden insgesamt 200 g bis 300 g serviert. Für die Herstellung hat Ihnen Ihre Chefin/Ihr Chef folgende Vorgaben gegeben:

- 1 gegarter Gemüsesalat
- 1 Salat bestehend aus Hülsenfrüchten oder Getreide oder Kartoffeln
- 1 Salat mit Hauptbestandteil gegartem Fisch (Seezunge)

Servicevorgaben: Die Salate sind so anzurichten, dass sich die Gäste selbst bedienen können. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

Hauptgang:

Gericht aus Schlachtfleisch

Garmethode ohne Fremdflüssigkeit. Das Schlachtfleisch soll vor der Zubereitung portioniert werden. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

Stärkebeilage aus Getreide

Hierfür wählen Sie aus den zur Verfügung stehenden Getreideprodukten eine passende Sorte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine beliebige Teigwarenbeilage.

Gemüseauswahl

Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.

Servicevorgaben: Sie servieren das Gericht auf Teller.

Dessert:

Kalte Süssepeise mit einem Konfekt

Eine passende Sauce (2 dl) gehört zu Ihrer Süssepeise. Mögliche Aromen für die Süssepeise und das Konfekt entnehmen Sie der Tagesauswahl.

Servicevorgaben: Sie servieren das Gericht auf Teller.

Konfekt

Stellen Sie ein Konfekt nach Ihrer Wahl her (12 Stück).

Servicevorgaben: Nicht in Dessert integriert, sondern separat auf einem Teller.