

Informationen zum Ablauf des ÜKV

Im ÜKV erhalten die Lernenden den Auftrag ein Probekochen mit einem 4-Gang Menü inklusive Kleingebäck analog zum Qualifikationsverfahren durchzuführen. Aus Zeitgründen verzichten wir auf den Suppen-Gang. Es wird nach Möglichkeit in 3er Gruppen gearbeitet.

Küchenchef:

Der Küchenchef setzt selbstständig ein 4-Gang Menü mit Kleingebäck um. Die reine Arbeitszeit beträgt 3 Stunden.

Commis de cuisine:

Der Commis de cuisine ist für die gesamte Mise en place des Küchenchefs verantwortlich.

Experte:

Der Experte wird den Küchenchef den ganzen Tag begleiten und anhand eines vorgegebenen Expertenformulars seine Notizen schreiben. Am Nachmittag gibt es eine ausführliche Nachbesprechung.

Die kreativen Warenkorbgerichte sind bis zum ÜKV vorzubereiten.

Das Hauptgericht sowie die Süssspeise inkl. Kleingebäck werden vom Instruktor/in abgegeben.

Da die Instruktoren im ÜKV nur den Küchencheftag für die Beurteilung (Kursbericht) im ÜKV zur Verfügung haben, ist es sehr wichtig, dass die Lernenden die Warenkorbgerichte gut vorbereitet und geübt haben. Alle Techniken wie Pouletschnittarten, Fisch filetieren usw. sowie alle Garmethoden müssen vor dem ÜKV im Ausbildungsbetrieb mit dem Berufsbildner nochmals geübt und vertieft werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Zusammenstellen der kreativen Gerichte und hoffen auf einen lehrreichen und interessanten ÜKV.

Vorbereitungsaufgaben für Köchin/Koch EFZ ÜK V

Küchenchefin / Küchenchef

Auftrag:

Für alle drei Warenkörbe erstellen Sie jeweils eine kalte Vorspeise und ein warmes Fischgericht nach Vorgabe in Form eines Dossiers in zweifacher Ausführung. Eine Kopie von jedem Warenkorb wird am ersten Tag dem Instruktor abgegeben.

Dossier:

Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (5 Gänge/ QV) angepasst, herzustellen. Vorlage sind die AVOR – Blätter

Bilder oder erkennbare Skizzen von jedem Gericht

Bestellung von sämtlichen Lebensmittel (bitte genaue Gewichtsangaben, Kg, dl, Stk., etc.)

Warenkörbe und Vorgaben

Warenkorb Nr.1

Vorspeise:

Kalte Vorspeise (es dürfen keine Snacks, Käsegerichte und Eiergerichte verwendet werden).

Warmes Fischgericht:

Trockenhitzetechnik mit passender Sauce, Stärkebeilage, Gemüse und einer kreativen Garnitur

Hauptkomponenten und Garmethoden dürfen sich nicht wiederholen

Bitte beachten Sie die Indikatoren-Liste.

Warenkorb Nr.2

Vorspeise:

Kalte Vorspeise (es dürfen keine Snacks, Käsegerichte und Eiergerichte verwendet werden).

Warmes Fischgericht:

Feuchthitzetechnik mit **passender Sauce**, Stärkebeilage, **Gemüse und einer kreativen Garnitur**

Hauptkomponenten und Garmethoden dürfen sich nicht wiederholen

Bitte beachten Sie die Indikatoren-Liste.

Warenkorb Nr.3

Vorspeise:

Kalte Vorspeise (es dürfen keine Snacks, Käsegerichte und Eiergerichte verwendet werden).

Warmes Fischgericht:

Trockenhitzetechnik mit **passender Sauce**, Stärkebeilage, **Gemüse und einer kreativen Garnitur**

Hauptkomponenten und Garmethoden dürfen sich nicht wiederholen

Bitte beachten Sie die Indikatoren-Liste.

Zusätzlich zu den Warenkörben steht Ihnen die Grund Mep-Liste für das QV zur Verfügung.

Die Lebensmittel dieser Liste können Sie einsetzen als Ergänzung, Würzmittel oder Garnitur für die zwei Gänge.

Sie dürfen nicht als Hauptkomponent eingesetzt werden.

Grundmise en place Liste für ÜK V

Für alle Warenkörbe geltend

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

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel | Zutaten Kategorien | Lebensmittel |
|---|---|--|-----------------------------------|
| Milchprodukte | Kochbutter / Bratbutter | Gewürze | Curry Madras mild |
| | UHT Vollrahm 35% | | Currypaste (rot und grün) |
| | Sauerrahm | | Gewürznelken |
| | Nature Joghurt | | Ingwer, frisch |
| | Ricotta | | |
| | Magerquark / Mascarpone | | Kapern |
| | Past. / UHT Milch | | Kümmel |
| | Geriebener Sbrinz / Parmesan am Stück | | Muskatnuss |
| Eierprodukte | Ganze Eier roh | | Paprika mild |
| | Past. Vollei | | Pfefferkörner (weiss und schwarz) |
| | Past. Eiweiss | | Peperoncino / Chili (frisch) |
| | Past. Eigelb | | Grüne Pfefferkörner (eingelegt) |
| Getreideprodukte | Weissmehl | | Safranfäden |
| | Maisstärke / Maizena | | Safranpulver |
| | Hartweizen Dunst | | Sternanis |
| Zucker / Süssmittel / Honig | Rohrzucker | | Vanillestängel |
| | Kristallzucker | | Wacholderbeeren |
| | Puderzucker | | Zimtstangen |
| | Vanillezucker | Zitronengras | |
| | Honig | | |
| Öl / Essig | Erdnussöl | Salz / Würzmittel | Fleur de sel |
| | Sesamöl | | Grobkörniger Senf |
| | Olivenöl | | Ketchup |
| | Rapsöl | | Kochsalz |
| | Sonnenblumenöl | | Kokosmilch |
| | Apfelessig | | Senf mild |
| | Balsamico-Essig (dunkler und weisser) | | Sojasauce |
| | Himbeeressig | | Tabasco |
| | Kräuteressig | | Tomatenmark |
| | Rot- und Weissweinessig | | Wasabi (Paste) |
| | Sherryessig | | Worcestershire Sauce |
| Kräuter (frisch) | Basilikum | | Hartschalenobst / Kernen |
| | Dill | Haselnüsse (ganz, gemahlen) | |
| | Estragon | Kokosnuss (geraspelt) | |
| | Kerbel | Kürbiskerne | |
| | Koriander | Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen) | |
| | Lorbeer (getrocknet) | Pinienkerne | |
| | Majoran | Pistazien | |
| | Oregano | Sesam (weiss, schwarz) | |
| | Petersilie glatt | Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte | Bier hell |
| | Petersilie gekraut | | Brandy / Cognac |
| | Pfefferminze | | Grand Marnier |
| | Rosmarin | | Kochwein (rot, weiss) |
| | Salbei | | Madère |
| | Schnittlauch | | Noilly Prat |
| | Thymian | | Pernod |
| Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten) | Matignon / Mirepoix / Bouquet garni | Portwein (rot, weiss) | |
| | Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten | Sherry | |
| | Zitronen, Limetten, Orangen | Bouillon | |
| | dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden | Fischfond | |
| Teige | Blätterteig (Leisi Quick) | Convenience Produkte | Gelatineblätter |
| | Frühlingsrollenteig | | Gemüsefond |
| | Strudelteig | | Hefe (frische) |
| Diverses | Lecithin | | Heller und brauner Kalbsfond |
| | | | Heller und brauner Geflügelfond |
| | | | Paniermehl |
| | | | Roux (weiss, braun) |
| | | | Toastbrot |

Nr. 1

Warenkorb für ÜK v

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|----------------------------|-----------------------|-------------|--|
| Fische und Krustentiere | Forellen | | 1 Stück à ca. 400 g <i>Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.</i> |
| | Riesenkrevetten | | 4 Stück à 13/15 in der Schale <i>Kann zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar</i> |
| Mastgeflügel | Pouletbrust | | 2 Stk. à ca. 150 g |
| Schlachtfleisch | Kalbsschulter | | 200 g |
| | Lammhuft | | 1 Stück |
| Fleisch-erzeugnisse | Frühstücksspeck | | am Stück |
| | Mostbröckli | | am Stück |
| | Rohschinken | | am Stück |
| Milch / Milchprodukte | Bergkäse | | vollfett |
| | Philadelphia | | |
| Pilze | Champignons | | braun |
| | Champignons | | weiss |
| | Morcheln | | frisch oder Tk (<i>je nach Verfügbarkeit</i>) |
| Kartoffeln | Blaue Kartoffeln | | |
| | Kochtyp C | | |
| | Süsskartoffeln | | |
| Getreide | Camargue | | rot |
| | Carnaroli | | |
| | Carolina | | |
| | Rollgerste | | |
| Hülsenfrüchte und Sprossen | Borlottibohnen | | |
| | Kichererbsen | | |
| | Linsen | | grün |
| Obst / Obst-erzeugnisse | Apfel | | süss |
| | Avocado | | Hass |
| | Bananen | | |
| | Grapefruit | | pink |
| | Mango | | |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|-------------------------------|--|-------------|----------------------------|
| Gemüse | | | |
| Knollen- und Wurzelgemüse | Karotten | | violette |
| | Knollensellerie | | |
| | Pastinaken | | |
| | Randen | | roh |
| Blütengemüse und Blütenstände | Artischocken | | ganz, frisch, max. 4 Stück |
| | Blumenkohl | | |
| Kohlgemüse | Pak-Choi | | |
| Spinatartige Gemüse | Blattspinat | | frisch |
| | Mangold | | |
| Stängel- und Sprossgemüse | Fenchel | | |
| | Kohlrabi | | |
| | Stangensellerie | | |
| Hülsen- und Samengemüse | Bohnen | | Kenia |
| | Erbsen | | tiefgekühlt |
| | Kefen | | |
| Fruchtgemüse | Auberginen | | |
| | Cherry-Tomaten | | an der Rispe |
| | Gurken | | |
| | Peperoni | | gelb |
| | Peperoni | | rot |
| | Tomaten Ramati | | |
| | Zucchetti | | grün |
| Zwiebelgemüse | Cipolotti | | |
| | Lauch | | gebleicht |
| | Zwiebeln | | rot |
| Salatartige Blattgemüse | Brüsseler Endivie * | | |
| | Ciccorino rosso * | | |
| | Eichblatt * | | rot |
| | Rucola * | | |
| | *dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden | | |
| Diverses | Getrocknete Tomaten | | in Öl |
| | Oliven | | grün |
| | Oliven | | schwarz |
| | | | |

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: **Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.**

Nr. 2

Warenkorb für ÜK V

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|----------------------------|-----------------------|-------------|--|
| Fische | Seezunge | | 1 Stück à ca. 500 g <i>Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.</i> |
| | Lachsfilet | | 150 g <i>Kann zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar</i> |
| Mastgeflügel | Pouletbrust | | 2 Stück à ca. 150 g |
| Schlachtfleisch | Kalbsschulter | | max. 250 g |
| | Lammhuft | | 1 Stück |
| Fleisch-erzeugnisse | Frühstücksspeck | | am Stück |
| | Mostbröckli | | am Stück |
| | Rohschinken | | am Stück |
| Milch / Milchprodukte | Bergkäse | | vollfett |
| | Philadelphia | | |
| Pilze | Champignons | | braun |
| | Champignons | | weiss |
| | Morcheln | | frisch oder Tk <i>(je nach Verfügbarkeit)</i> |
| Kartoffeln | Blaue Kartoffeln | | |
| | Kochtyp C | | |
| | Süsskartoffeln | | |
| Getreide | Camargue | | rot |
| | Carnaroli | | |
| | Carolina | | |
| | Rollgerste | | |
| Hülsenfrüchte und Sprossen | Borlottibohnen | | |
| | Kichererbsen | | |
| | Linsen | | grün |
| Obst / Obst-erzeugnisse | Apfel | | süss |
| | Aprikose | | getrocknet |
| | Avocado | | Hass |
| | Bananen | | |
| | Mango | | |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|---|-----------------------|-------------|----------------------------|
| Gemüse | | | |
| Knollen- und Wurzelgemüse | Karotten | | violette |
| | Knollensellerie | | |
| | Pastinaken | | |
| | Randen | | roh |
| Blütengemüse und Blütenstände | Artischocken | | ganz, frisch, max. 4 Stück |
| | Blumenkohl | | |
| Kohlgemüse | Pak-Choi | | |
| Spinatartige Gemüse | Blattspinat | | frisch |
| | Mangold | | |
| Stängel- und Sprossgemüse | Fenchel | | |
| | Kohlrabi | | |
| | Stangensellerie | | |
| Hülsen- und Samengemüse | Bohnen | | Kenia |
| | Erbsen | | tiefgekühlt |
| | Kefen | | |
| Fruchtgemüse | Auberginen | | |
| | Cherry-Tomaten | | an der Rispe |
| | Gurken | | |
| | Peperoni | | gelb |
| | Peperoni | | rot |
| | Tomaten Ramati | | |
| Zucchetti | | grün | |
| Zwiebelgemüse | Cipolotti | | |
| | Lauch | | gebleicht |
| | Zwiebeln | | rot |
| Salatartige Blattgemüse | Brüsseler Endivie * | | |
| | Ciccorino rosso * | | |
| | Eichblatt * | | rot |
| | Rucola * | | |
| <i>*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden</i> | | | |
| Diverses | Getrocknete Tomaten | | in Öl |
| | Oliven | | grün |
| | Oliven | | schwarz |
| | | | |

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Name:

Vorname:

Arbeitsplatz: Datum:

Nr. 3

Warenkorb für ÜK V

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|-----------------------------|-----------------------|-------------|---|
| Fische | Goldbrasse | | 1 Stück à ca. 450 g <i>Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.</i> |
| | Jakobsmuschel | | 4 Stk. frisch oder Tk <i>(je nach Verfügbarkeit) Kann zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar</i> |
| Mastgeflügel | Pouletbrust | | 2 Stk. à ca. 150 g |
| | | | |
| Schlachtfleisch | Kalbsschulter | | 200 g |
| | Lammhuft | | 1 Stück |
| Fleisch-erzeugnisse | Frühstücksspeck | | am Stück |
| | Mostbröckli | | am Stück |
| | Rohschinken | | am Stück |
| | Salametti | | am Stück |
| Milch / Milchprodukte | Bergkäse | | vollfett |
| | Philadelphia | | |
| Pilze | Champignons | | braun |
| | Champignons | | weiss |
| | Morcheln | | frisch oder Tk <i>(je nach Verfügbarkeit)</i> |
| Kartoffeln | Blaue Kartoffeln | | |
| | Kochtyp A | | |
| | Kochtyp C | | |
| Getreide | Carnaroli Reis | | |
| | Grünkern | | |
| | Haferflocken | | |
| | Hartweizengriess | | |
| | Rollgerste | | |
| Hülsen-früchte und Sprossen | Borlottibohnen | | |
| | Kichererbsen | | |
| | Linsen | | grün |
| | Linsen | | rot |
| Obst / Obst-erzeugnisse | Apfel | | süss |
| | Avocado | | Hass |
| | Bananen | | |
| | Cranberries | | getrocknete |
| | Mango | | |
| | Passionsfrucht | | |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|-------------------------------|---|-------------|----------------------------|
| Gemüse | | | |
| Knollen- und Wurzel-gemüse | Karotten | | violette |
| | Knollensellerie | | |
| | Pastinaken | | |
| | Randen | | roh |
| Blütengemüse und Blütenstände | Artischocken | | ganz, frisch, max. 4 Stück |
| | Blumenkohl | | |
| Kohlgemüse | Pak-Choi | | |
| | | | |
| Spinatartige Gemüse | Blattspinat | | frisch |
| | Mangold | | |
| Stängel- und Spross-gemüse | Fenchel | | |
| | Kohlrabi | | |
| | | | |
| | Stangensellerie | | |
| Hülsen- und Samen-gemüse | Bohnen | | Kenia |
| | Erbsen | | tiefgekühlt |
| | Kefen | | |
| Fruchtgemüse | Auberginen | | |
| | Cherry-Tomaten | | an der Rispe |
| | Gurken | | |
| | Peperoni | | gelb |
| | Peperoni | | rot |
| | Tomaten Ramati | | |
| Zucchetti | | grün | |
| Zwiebel-gemüse | Cipolotti | | |
| | Lauch | | gebleicht |
| | Zwiebeln | | rot |
| Salatartige Blattgemüse | Brüsseler Endivie * | | |
| | Ciccorino rosso * | | |
| | Eichblatt * | | rot |
| | Rucola * | | |
| | <i>*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden</i> | | |
| Diverses | Getrocknete Tomaten | | in Öl |
| | Oliven | | grün |
| | Oliven | | schwarz |
| | | | |

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. **Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.**

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 QV 2018

| | Trivialer Arbeitsaufwand | Mittlerer Arbeitsaufwand | Grosser Arbeitsaufwand |
|--|--|--|--|
| <p><u>Warenkorb 1 bis 4</u> Kaltes* Vorgericht <i>*(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmen Komponente ergänzt werden)</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Salat als Hauptkomponente und - eine Nebenkompente. (Croutons und Speckstreifen gelten nicht als Nebenkompenten) | <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und - eine Nebenkompente Salat oder Gemüse. | <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und - eine Nebenkompente Salat oder Gemüse und - eine Knusperbeilage und - eine passende Sauce. |
| <p><u>Warenkorb 1 bis 4</u> Suppe mit Kriterien</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i> - <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i> - <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i> - Bei der kalten Suppe wird keine Hitzetechnik angewendet. | <ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt und - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert. - Bei der kalten Suppe wird eine Hitzetechnik angewendet. | <ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt und - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert und - eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse. - Bei der kalten Suppe wird eine Hitzetechnik angewendet. |
| <p><u>Warenkorb 1 bis 4</u> Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce und Stärkebeilage. | <ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und einem Gemüse. | <ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Garmethoden) und - eine Garnitur (Kräutersträusschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur). |
| <p>Glossar:</p> | <p>Hauptkomponente: Als Hauptkomponente definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p> | <p>Nebenkompente: Als <u>Nebenkompente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p> | <p>Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente</u> (Garnitur) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)</p> |