

Informationen zum Ablauf des ÜK V

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 Instrukturen 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)	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.**

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 Nebenkomponeute. (Croutons und Speckstreifen gelten nicht als Nebenkomponeuten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und - eine Nebenkomponeute Salat oder Gemüse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und - eine Nebenkomponeute 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>Nebenkomponeute: Als <u>Nebenkomponeute</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>