



## Angepasstes Qualifikationsverfahren für die berufliche Grundbildung, Köchin EFZ/Koch EFZ, zur Kompetenzmessung infolge Corona Virus (COVID-19) im Jahr 2020 Modell SMART

Auf Grund der besonderen Situation ist das Qualifikationsverfahren wie folgt angepasst worden:

- ABU: Schriftliche Prüfung (STEP) entfällt. Die bis Ende des ersten Semesters 2019/2020 erzielten Semesterzeugnisnoten fliessen in die Gesamtbeurteilung ein.
- BKU: Schriftlich Prüfung entfällt. Die bis Ende des ersten Semesters 2019/2020 erzielten Semesterzeugnisnoten fliessen in die Gesamtbeurteilung ein.
- Fachgespräch Englisch oder Französisch: Entfällt
- Fachgespräch über die betrieblichen Lern– und Leistungsziele: Entfällt
- Warenkorbgerichte:
  - Kalte Vorspeise und Suppe bleiben bestehen
  - Fischgericht entfällt (wird nicht zubereitet) und wird in Form eines Fachgespräches überprüft. Inhalt Fachgespräch (15 Minuten):

Teil 1: Vorbereiten/Herrichten, Teil 2: Zubereitung, Teil 3: Bedeutung und Wirkung/Gestaltungselemente

Dossier Warenkorbgerichte ist vollständig, gemäss den Informationen vom November 2019, am Prüfungstag vorzuweisen! Die Warenkorbbezugsliste ist auf die Gerichte kalte Vorspeise und Suppe angepasst!

Pflichtgerichte:

Dieser Teil wird um folgende Elemente reduziert:

- Ein Gemüse entfällt ersatzlos
- Friandise entfallen ersatzlos

Die Anpassungen haben zur Folge, dass die Prüfungszeit, praktische Arbeiten, von gesamthaft 360 Minuten auf 240 Minuten, reduziert wurde.

Diese Anpassungen sind verbindlich und werden am praktischen QV Köchin EFZ / Koch EFZ umgesetzt!



Bei Fragen wenden Sie sich an die Chefexperten der entsprechenden Prüfungsstandorte

Prüfungskreis Emmental/Oberaargau Serge Muheim serge.muheim@tournedos.ch

Prüfungskreis Biel-Seeland Erich Gross <u>Erich.Gross@bbz-biel.ch</u>

Prüfungskreis Berner Oberland Hansueli Käch kaech.hansueli@bzi.ch

Prüfungskreis Bern-Mittelland Michael Ramseier <u>michael.ramseier@gibb.ch</u>