

**INFORMATIONEN ZUM
QUALIFIKATIONSVERFAHREN 2026
KÜCHENANGESTELLTE/R EBA**



HOTEL & GASTRO *formation*
GRAUBÜNDEN by GastroGraubünden
Hotellerverein Graubünden

**INFORMATIONEN ZUHANDEN
KANDIDATINNEN UND KANDIDATEN
BERUFSBILDNERINNEN UND BERUFSBILDNER**

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

- Prüfungsleitung	3
- Durchführungsort	3
- Laptop/Tablets	3
- Hilfsmittel «Lerndokumentation und üK-Unterlagen»	3
- Prüfungsbetrug / Ausschluss	3
- Unentschuldigtes Fernbleiben	3
- Gesundheitszustand	3

Qualifikationsbereiche «Übersicht Gewichtung»

- Übersicht der Gewichtung	4
----------------------------	---

Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» (VPA)

- gemäss Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung Hotel & Gastro <i>formation</i> , Schweiz	4
- Zeitraum des Qualifikationsverfahrens	4
- Praktische Arbeiten	5
• Ablauf des «Praktische Arbeiten»	5
• Qualifikationsverfahren 2026	5
• Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren	5
• «vorgegebene praktische Arbeit»	5
- Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform	5
• Coaching / Rezepte	5
- Allgemeine Hinweise	5
• Anrichten	5
• Abräumen/Entsorgen	5
Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»	6
• Erklärung Aufgabeteil a) & b)	7
• Grund-Mise en place	8
• Grund-Mise en place für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r EBA. Für die zugewiesenen Speisen/Gerichte bekommen Sie am Prüfungstag die zusätzlichen Frischeprodukte	8
- Qualifikationsverfahren 2026	9
• Situation 1	9
• Situation 2	9
• Situation 3	10
• Aufgabenstellung: Süßspeisen und Konfekt	10
- <u>Einsichtnahme Prüfungsarbeiten</u>	<u>11</u>

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM QUALIFIKATIONSVERFAHREN

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Amt für Berufsbildung Kanton Graubünden.
Für die Prüfungsdurchführung ist Hotel & Gastro *formation* Graubünden verantwortlich.

Chefexperte:

Pasquale D'Ambrosio, Grünbergweg 6, 7000 Chur
d-pasquale@hotmail.com

Chefexperte-Stellvertreter & Technischer Leiter:

Riccardo Wolf, üK Instruktor Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/r EBA
Hotel & Gastro *formation* Graubünden | rw@gastrogr.ch | 081 354 96 93

Durchführungsort:

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» und «mündliches Fachgespräch» werden durch Hotel & Gastro *formation* Graubünden organisiert und wie folgt durchgeführt:

- **mündliche Fachgespräch:**

SZ 2 1 UG, Aus- & Weiterbildungszentrum von GastroGraubünden, Loestrasse 161, 7000 Chur

- **praktische Arbeiten:**

üK – Küche 1 UG, Aus- & Weiterbildungszentrum von GastroGraubünden, Loestrasse 161, 7000 Chur

Prüfungsbetrug / Ausschluss

Prüfungsbetrug oder die Verwendung unerlaubter Hilfsmittel haben den sofortigen Ausschluss im betreffenden Prüfungsfach zur Folge. Die Prüfung gilt als absolviert und **NICHT** bestanden.

Unentschuldigtes Fernbleiben

Bei Prüfungsbetrug oder bei unentschuldigtem Fernbleiben wird dies umgehend der Prüfungsleitung des Kantons GR gemeldet. Diese trifft die entsprechende Entscheidung.

Gesundheitszustand

Nachträglich geltend gemachte Krankheit wird als Entschuldigungsgrund **NICHT** anerkannt.

Laptop/Tablets

Im Qualifikationsverfahren dürfen für das mündliche Fachgespräch sowie für die praktischen Arbeiten in der Küche zur Rezeptfindung eigene Laptops oder Tablets verwendet werden.

Für ihr eigenes Gerät sind die Kandidatinnen und Kandidaten selbst verantwortlich. Die Hotel & Gastro *formation* Graubünden stellt lediglich einen Stromanschluss zur Verfügung.

Hilfsmittel «Lerndokumentation und üK-Unterlagen»

Als Hilfsmittel sind die Lerndokumentation sowie die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und das WIGL-Rezepttool zugelassen.

Lebensmittelbestellung Süssspeise & Konfekt

Die Bestellung der benötigten Lebensmittel für die Süssspeise und das Konfekt müssen **bis Freitag, 29. Mai 2026** auf PkOrg (.pdf Datei) hochgeladen werden.

PkOrg Infos und erstes LogIn folgen im üK 4.

QUALIFIKATIONSBEREICHE «ÜBERSICHT DER GEWICHTUNG»

Bereiche	Position / Handlungskompetenzbereich	Gewichtung
Praktische Arbeiten	1. Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	60 %
	2. Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit. Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	25 %
	3. Fachgespräch	15 %
Berufskennnisse	Erfahrungsnote	30 %
Allgemeinbildung	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

«QUALIFIKATIONSBEREICHE «PRAKTISCHE ARBEITEN» (VPA)

gemäss Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung – Hotel & Gastro formation, Schweiz

ZEITRAUM DES QUALIFIKATIONSVERFAHRENS

Mündliches Fachgespräch

Montag, 08. Juni 2026 gemäss PkOrg-Aufgebot.

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebenes mündliches Fachgespräch einen Umfang von 30 Minuten, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Handlungskompetenzen gemäss Leitfaden Fachgespräch für Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten Hotel & Gastro formation, Schweiz.

Praktische Arbeiten

Dienstag, 16. Juni 2026 & Freitag, 19. Juni 2026 gemäss PkOrg-Aufgebot

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 4,5 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungsziele über das Qualifikationsverfahren.

ABLAUF DER PRAKTISCHE ARBEITEN

Qualifikationsverfahren 2026

Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»
Wird jährlich von Hotel & Gastro *formation*, Schweiz vorgegeben und kann auf
www.hotelgastro.ch heruntergeladen werden.

Persönliche Ausrüstung / Arbeitsuniform

Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche).

- Komplette Uniform: Kochjacke, Kochhose, Foulard, Schürze, Torchons, Toque, Küchenschuhe
- Laptop / Notebook -> aufgeladen & Netzteil dabei!
- Werkzeuge (Messer, Pinzette, Spachtel usw.)
- Süßspeisendossier für Experten

Coaching / Rezepte

Es wird kein PC-Support angeboten, Stromanschlüsse sind genügend vorhanden.

Die Kandidatin / der Kandidat hat sämtliche Rezepte für die möglichen Speisen/Gerichte für 4 Personen vorbereitet, falls diese nicht vorhanden sind, wird ein Standardrezept von dem Hotel & Gastro *formation*, Graubünden abgegeben.

Allgemeine Hinweise

Für die zweijährige berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA gelten die offiziellen Referenzrezepte von WIGL.

Als Grundlage der Garmethoden ist die «Liste der Garmethoden» von Hotel & Gastro *formation* Schweiz rechts. Sämtliche Apparate, Geräte und Maschinen in der üK - Küche dürfen genutzt werden.

Die gewählte Technik muss zu einem positiven Resultat führen und korrekt ausgeführt werden. Es werden keine Kompromisse toleriert.

Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die bereitgestellten Lebensmittel und Convenience-Produkte verwendet werden.

Nicht zugelassen sind: Geschirr (Platten/Teller/...), Dekorationsgegenstände (Blumen/...) und Lebensmittel, Maschinen, Apparate welche die Kandidatin / der Kandidat zur Prüfung mitgebracht hat.

Anrichten

Alle Gänge sind für 4 Personen zuzubereiten und auf 4 Teller / Suppentassen / Steinplatten usw. anzurichten. Das Konfekt ist als Sharing – Gericht (auf Platte) anzurichten – Die Anzahl Konfektstücke muss ein Vielfaches von 4 betragen. Wobei die gesamte Teigmenge von 300g zu verarbeiten ist. Nicht geschickte Konfektstücke sind korrekt abzuräumen.

Abräumen/Entsorgen

Die Arbeitsplätze sind während dem ganzen Produktionsvorgang sauber zu halten. Lebensmittel, die nicht unmittelbar gebraucht werden, müssen korrekt zwischengelagert / zwischengekühlt werden. Resten / Überproduktionen werden dem technischen Leiter übergeben (selbständig auf Tisch bei Vakuummaschine stellen), dieser informiert den zugeteilten Experten über den Rückschub.

ZEITPLAN QV «PRAKTISCHE ARBEITEN»

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärung und Hilfsmittel
Erster Prüfungstag «kann bis zu zwei Woche vor dem zweiten Prüfungstag stattfinden»			
	05 Min.	Begrüssung	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung der PEX
	20 Min.	Vorbereitung Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> • Situation und Auftrag wird bekanntgegeben • Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden
	30 Min.	Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> • Definierte Situationen aus dem Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» • Weitere Unterlagen seitens der Prüfungskommission • Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
	05 Min.	Verabschiedung	
Zweiter Prüfungstag			
08:00 Uhr		Begrüssung und Rundgang	<ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung der Prüfungsräume • Vorstellung der Experten/Expertin
08:15 Uhr		Erklären des Ablaufs und der Aufgabenstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Abgabe der Prüfungsunterlagen • Fragen stellen • Unklarheiten ausräumen
08:30 Uhr	45 Min.	Planung	<ul style="list-style-type: none"> • Selbst-Organisation • Grund-Mise en place-Liste • Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) • Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes • Zeitplanung erstellen
09:00 Uhr	50 Min.	Aufgabenteil a) Produktions-Mise en place / Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache, definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte: <ul style="list-style-type: none"> ○ Gemüse ○ Fische ○ Geflügel / Fleisch ○ Teige und Massen herstellen ○ usw.
09:50 Uhr	30 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischenverpflegung für die Kandidaten
Total 10:20 Uhr bis 13:15 Uhr	Total 175 Min.	Aufgabenteil b) <ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte 	
12:10 Uhr bis 12:25 Uhr	15 Min.	Schicken der Vorspeise / Suppe	<ul style="list-style-type: none"> • Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
12:35 Uhr bis 12:50 Uhr	15 Min.	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> • Schickzeitfenster Hauptgang
13:00 Uhr bis 13:15 Uhr	15 Min.	Schicken der Süssspeise	<ul style="list-style-type: none"> • Schickzeitfenster Süssspeise
13:15 Uhr	15 Min.	Aufräumen	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen / Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen
13:30 Uhr		Verabschiedung	<ul style="list-style-type: none"> • Verlassen der Küche / Feedback

Erklärung Aufgabenteil a):

Erstellen der (Produktions-) Mise en place welche im Aufgabenteil b) benötigt wird

- Zutaten für Warme Vorspeise oder Suppe oder kalte Vorspeise vorbereiten
 - abwiegen, waschen, rüsten, schneiden...
- Fisch (-filets), Fleisch, Geflügel (-teile)
 - zurichten, parieren, häuten, Gräten entfernen...
- Zutaten für Stärke- und Gemüsebeilage
 - abwiegen, waschen, rüsten, schneiden...
- Teig für Konfekt herstellen

Erklärung Aufgabenteil b):

Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte für 4 Personen

GRUND-MISE EN PLACE

Grund-Mise en place für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r EBA. Für die zugeteilten Speisen/Gerichte bekommen Sie am Prüfungstag die zusätzlichen Frischeprodukte als Physischer Warenkorb -> Unreiner Kühlschrank üK – Küche.

Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos	Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos
Kräuter (frisch)	Basilikum		Eier	Eier	Frisch, ganz, roh
	Dill			Eigelb	Past.
	Estragon			Eiweiss	Past.
	Kerbel			Vollei	Past.
	Koriander				
	Lorbeer	Getrocknet	Milchprodukte	Extrahartkäse	Gerieben
	Petersilie	Gekraust		Joghurt	Nature
	Petersilie	Glatt		Kochbutter	
	Pfefferminze			Milch	Past. oder UHT
	Rosmarin			Sauerrahm	
	Salbei			Vollrahm	35 %, UHT
	Schnittlauch				
	Thymian				
			Zucker / Süssmittel / Honig	Honig	
				Kristallzucker	
				Puderzucker	
				Rohzucker	
Gewürze	Currypulver				
	Currypaste	rot	Hartschalenobst / Kerne	Baumnüsse	Ganz
	Gewürznelken			Erdnüsse	Geschält + gesalzen
	Ingwer	Frisch		Haselnüsse	Ganz, gemahlen
	Kreuzkümmel			Kokosnuss	Geraspelt
	Kümmel			Kürbiskerne	
	Meerrettich	Im Glas		Mandeln	Gehobelt, Splitter
	Muskatnuss			Mandeln	Gemahlen
	Paprika	Mild		Pinienkerne	
	Peperoncino	Frisch		Sesam	Weiss
	Pfefferkörner	Schwarz, weiss			
	Safranpulver		Convenience-Produkte (Fonds)	Bouillon	
	Vanillestängel			Fischfond	
	Wacholderbeeren			Geflügelfond	Hell
	Zimtstangen			Gemüsefond	
	Zitronengras			Kalbsfond	Brauner, heller
			Convenience-Produkte (Divers)	Agar Agar	
Salz / Würzmittel	Fleur de sel			Backpulver	
	Grobkörniger Senf			Hefe	
	Ketchup			Gelatineblätter	
	Kochsalz			Paniermehl	
	Kokosmilch			Toastbrot	
	Senf	Mild			
	Sojasauce		Getreideprodukte	Hartweizen	Dunst
	Tabasco oder Bergfeuer			Maisstärke	
	Tomatenmark			Weissmehl	
	Worcestershire Sauce				
			Alkoholische Produkte	Bier	Hell
Öle	Baumnussöl			Brandy od. Cognac	
	Olivenöl			Grand Mamier	
	Rapsöl			Kochwein	Rot, weiss
	Sesamöl			Madère	
				Noilly Prat	
				Pernod	
				Portwein	Rot, weiss
Essig	Apfelessig			Sherry	
	Balsamico-Essig	Dunkler, weisser			
	Himbeeressig		Teige	Blätterteig	Leisi Quick
	Rot- und Weissweinessig			Kuchenteig	Geriebener Teig salzig
				Frühlingsrollenteig	
Diverses	Fruchtpulpe	Diverse Aromen			
	Sultaninen	Dunkel, hell			
	Couverture	Milch, dunkel, weiss			
Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten (dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden)			Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün), Knoblauch, Schalotten, Zwiebel Limetten, Orangen, Zitronen		

AUSZUG QUALIFIKATIONSVERFAHREN 2026

Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit». Es muss bei jeder Situation immer für **4 Personen oder in der vorgegebenen Menge** vorbereitet, zubereitet und angerichtet werden.

Ein-/ Beilage für Suppen / Schnittarten für Gemüse, Fisch, Geflügel und Schlachtfleisch / Garnituren / und zusätzliche Saucen werden am Prüfungstag bekannt gegeben.

Die für die jeweiligen Situationen benötigten Hauptlebensmittel (Geflügel & Fisch) werden in Teile bzw. Filets abgegeben. Und müssen ggf. von den Kandidaten pariert/halbiert oder von Gräten befreit werden.

SITUATION 1

Warme Vorspeise

Pilzragout im Blätterteigkissen / Omelette mit Käse / Eier Florentiner Art

Gericht aus Fisch

pochiertes Forellenfilet Zuger Art / sautiertes Forellenfilet Müllerinart / frittiertes Forellenfilet, Tatarsauce

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide

Salzkartoffeln / Pilaw Reis / Risotto

Gemüsebeilage

gedünstete Kefen / gratinierter Blumenkohl / grillierte Zucchini

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt

Gemäss der Aufgabenstellung an der GBC

SITUATION 2

Suppe

Karottenpüreesuppe mit Orangenfilets / Pilzcremesuppe mit Quarkklöschen / Linsensuppe mit Croutons

Gericht aus Schlachtfleisch

Ungarisches Gulasch / Kalbsblankett / Rindsragout

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide

Duchesse Kartoffeln / Kartoffelstock / Lyoner Kartoffeln

Gemüsebeilage

Gesottener Blumenkohl polnische Art / sautierte Zucchini / gedämpfter Broccoli mit Mandeln

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt

Gemäss der Aufgabenstellung an der GBC

SITUATION 3

Kalte Vorspeise

Salat Nizza / Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen / Griechischer Salat

Gericht aus Geflügel

Geflügelfrikassee mit Estragon / Geflügelblankett mit Gemüse
Geschmortes Masthuhn in Rotwein

Stärkebeilage aus Getreide

Pasta/Teigwaren (frisch hergestellt) / Griessgnocchi / Spätzli

Gemüsebeilage

gedünstete Karotten / glasierte Randen / geschmorter Fenchel

Kalte Süßspeise mit einem Konfekt

Gemäss der Aufgabenstellung an der GBC

AUFGABENSTELLUNG: SÜSSSPEISEN UND KONFEKT

Hauptkomponenten und Nebekomponenten:

- Bayerische Creme
mit Beerenkompott

Konfekt

- Sablés (300g Teig herstellen)

EINSICHTNAHME PRÜFUNGSARBEITEN

Nicht bestandene Prüfung

Prüfungsabsolvierende, die das Qualifikationsverfahren bzw. die Teilprüfung nicht bestanden haben, wird empfohlen, direkt mit dem Chefexperten einen Termin zur Besprechung der Prüfung und zur Einsichtnahme in die Prüfungsergebnisse resp. Detailnoten zu vereinbaren.

Kontaktperson: Chefexperte für den Kochberuf, Pasquale D'Ambrosio
Termin der Einsichtnahme: Montag, 13. Juli 2026
Zeit: 16.00 – 18.00 Uhr (= Ende der Einsichtszeit)
Ort: GastroGraubünden, Loestasse 161, 7000 Chur
Anmeldung
(zwingend!): Bis Montag, 06. Juli 2026, spätestens 23.59 Uhr per Mail an d-pasquale@hotmail.com (Vermerk Prüfungseinsichtnahme).

Bestandene Prüfung

Bei bestandener Prüfung ist ein schriftlich begründeter Antrag (per E-Mail genügt) bei der Prüfungsleitung einzureichen. Einen solchen Antrag stellen können Prüfungsabsolvierende resp. bei Minderjährigen die gesetzliche Vertretung. Nebst der prüfungsabsolvierenden Person können max. drei weitere Personen an der Akteneinsicht teilnehmen (z.B. Berufsbildner, Eltern). Zweck der Akteneinsicht ist es, den Prüfungsabsolvierenden die festgestellten fachlichen Mängel der Prüfungsarbeit und die daraus entstandene Notengebung aufzuzeigen, um das Prüfungsergebnis nachzuvollziehen zu können.

Kantonaler Prüfungsleiter

Massimo Oggiano
Prüfungsleiter/Berufsinspektor
Amt für Berufsbildung Graubünden
Grabenstrasse 1
7000 Chur
massimo.oggiano@afb.gr.ch