



2022

HOTEL & GASTRO
FORMATION
GRAUBÜNDEN

INFORMATIONEN ZUM
QUALIFIKATIONSVERFAHREN
KOCH / KÖCHIN EFZ

INFORMATIONEN

ÜBER DAS QUALIFIKATIONSVERFAHREN IM KOCHBERUF

Kanton Graubünden

Ziel der LAP

Es soll festgestellt werden, ob Sie die nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse für die Ausübung des Kochberufes besitzen, welche im Ausbildungsreglement und im Lehrplan umschrieben sind.

Grundsatz

Es gilt zu prüfen, was Sie können und nicht, was sie nicht können!

Durchführung fairer Prüfungen. Schaffung einer günstigen Prüfungsatmosphäre im Geist des Wohlwollens, notwendige Erklärungen abgeben. Diskrete aber aufmerksame Prüfungsaufsicht. (Trifft aber auch für Absolventen zu, dass an den Prüfungen nicht geschummelt wird)

Unsere Berufsleute stehen, und das möchte ich hier wirklich betonen, in Konkurrenz mit angelernten Mitarbeitern. Die Anforderungen an Sie beim Qualifikationsverfahren müssen diesem Umstand Rechnung tragen. Zudem hat in der nächsten Phase die berufliche Weiterbildung erste Priorität.

Verantwortlichkeit

Die Prüfungen werden von den Kantonen durchgeführt. Die Aufsicht liegt bei den Prüfungskommissionen. Der Kanton Graubünden ist in 2 Prüfungskreise eingeteilt, nämlich:

CHUR / DAVOS / ILANZ • ENGADIN

PRÜFUNGSORT

PRAKTISCHE PRÜFUNG

Ganzer Kanton: Sammelprüfungen im Aus-/Weiterbildungszentrum von Gastro Graubünden

SCHRIFTLICHE BERUFSKENNTNISSE

Gewerbliche Berufsschule Chur oder Samedan

ALLGEMEINBILDUNG

Im Fachkurs: Schulungszentrum oder Schulhotel.

Für Lernende aus Jahresbetrieben: Gewerbliche Berufsschule Chur.

ZEITPUNKT

Schriftliche Berufskennnisse: Montag, 13. Juni 2022

Praktische Prüfung: 31. Mai - 20. Juni 2022

Abschlussfeier: eventuell Samstag, 2. Juli 2022

PRÜFUNGSPROGRAMM

Sie erhalten Aufgebot zu den Prüfungen per Mail. Bitte stellen Sie sicher, dass die Prüfungsleitung ihre aktuelle Mailadresse hat. Genauere Informationen zum Login erhalten Sie an den Vorbereitungskursen zum QV. Falls Sie diese Kurse nicht besuchen erhalten Sie die Login-Daten Anfang März per E-Mail von der Prüfungsleitung.

Auf derselben Plattform müssen sie bis zum **16. Mai 2022** die Warenkorbbestellungen für alle 4 Warenkörbe als pdf.-Datei hochladen. Namen nicht vergessen. Bitte laden Sie nur den zum Programm gehörenden Warenkorb hoch. Ebenso sollen Sie in dem dafür freigegebenen Platz ihre Warenkorb-Menüs eintragen. (Sie müssen trotzdem eine Kopie für den Experten mitbringen).

1. QUALIFIKATIONSBEREICH PRAKTISCHE ARBEITEN

Das praktische Qualifikationsverfahren findet in der Schulküche des Aus-/ und Weiterbildungszentrums von GastroGraubünden an der Loëstrasse 161 in Chur statt. Ab Bahnhof nehmen Sie den Bus Nr. 4 in Richtung Cadonau / Spitäler, bis zum Neubau des Kantonsspitals. Sie finden uns, direkt vis-à-vis, im Untergeschoss des Restaurant Loë.

Mit dem Prüfungsaufgebot erhalten Sie die Daten der praktischen Prüfung.

Die nun vorliegende Wegleitung soll Ihnen den detaillierten Ablauf Ihres praktischen Prüfungstages aufzeichnen. Sie soll Ihnen auf Ihre Fragen antworten. Kleine Änderungen durch die Fachexperten sind durchaus möglich. Sie sind vom Chefexperten autorisiert und müssen entsprechend respektiert werden.

ZUR PRAKTISCHEN PRÜFUNG SIND MITZUBRINGEN:

- ✓ Geeignetes, sauberes Schuhwerk
- ✓ Uniform komplett, inklusive Foulard und Toque
- ✓ Messerkoffer mit persönlichen Messern/Werkzeugen
- ✓ Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner

Vollständige Dokumentation mit:

- ✓ allen Arbeitsrapporten über die verschiedenen Lernziele
- ✓ eine Arbeitsvorbereitung (Avor-Blatt) für sämtliche vorbereiteten Gerichte aller vier Warenkörbe mit Skizzen oder Fotos zu den unterschiedlichen Gerichten in **zweifacher** Ausführung. (1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten).
- ✓ den Rezepten für den Pflichtteil. Berechnet für 4 Personen in einem 5-Gang Menü. → Liste der Pflichtgerichte.
- ✓ das Avor-Blatt ist unter www.hotelgastro.ch oder www.gastrogr.ch herunterzuladen oder es kann selber ein Avor-Blatt/Raster erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen Avor-Blattes versehen sein

HILFSMITTEL

An der Prüfung **dürfen und sollen Sie Ihre eigenen Rezepte, Karteien**, den Arbeitsordner, sowie das Lehrbuch der Küche und das Pauli-Rezeptbuch verwenden.

Sämtliche Maschinen und Apparate in der Küche dürfen verwendet werden. Benützen Sie diese nur, wenn Sie deren Anwendung auch beherrschen. Unterstützung erhalten Sie beim Bedienen der Kombidämpfer und des Drucksteamers (jedoch keine Angaben zu Garzeiten und Temperaturen etc.)! Einzig beim Glace-Freezer erhalten Sie volle Unterstützung.

PRÜFEN DER FREMDSPRACHENKOMPETENZ

Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereiches «Praktische Arbeiten» und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation.

- ✓ Es empfiehlt sich von jedem Gericht der Warenkörbe eine englische Version zu schreiben → darf an der Prüfung als „Spick verwendet werden“ (kein ablesen)
- ✓ Diese Prüfung erfolgt vor dem Qualifikationsverfahren «praktische Arbeiten».
- ✓ Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten.

Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über die Zusammensetzung der aktuellen Warenkörbe (einer der vier aufgeschalteten Warenkörbe von Hotel & Gastro formation, Weggis)
3. Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
4. Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
5. Verdankung und Beendigung des Gesprächs

FACHGESPRÄCH / PRÜFUNGSABLAUF

- ✓ Der Experte stellt sich dem Kandidaten vor und erkundigt sich nach dessen Warenkorberichten.
- ✓ Der Kandidat hat sämtliche Rezepte für den Warenkorb auf den Avor-Blättern oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto wie auf dem Avor-Blatt erfasst.
- ✓ Die Avor-Blätter und Warenbezugslisten müssen vorbereitet und in doppelter Ausführung mitgebracht werden (ein Exemplar für den Experten und ein Exemplar für den Kandidaten).
- ✓ Sollte der Kandidat keine Rezepte vorbereitet mitbringen, so hat er diese in der Vorbereitung zu erstellen.
- ✓ Dem Kandidaten wird ohne vollständige Rezepturen zu den Warenkorberichten der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht voll und ganz zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.
- ✓ Der Kandidat bereitet seine Lerndokumentation/Arbeitsrapporte vor.
- ✓ Der Kandidat zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabekärtchen.
- ✓ Der Kandidat erläutert anhand von den drei Aufgabekärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation /Arbeitsrapporte).
- ✓ Es darf ab Blatt gelesen werden.

Bewertungsraster (pro gezogenes Kärtchen):

Position 1« praktische Arbeiten»		Punktewer- tung
Kriterien	Sicher, sehr ausführlich, Anforderung erfüllt	5
	Mit kleinen Lücken, Anforderungen teilweise erfüllt	3
	Mit grossen Lücken und Mängeln, Anforderungen ungenügend	1
	Keine Auskunft, Anforderungen nicht erfüllt	0

- ✓ Der Kandidat erläutert seine Gerichte aus dem Warenkorb und macht fachtechnische Angaben zu: Garmethoden, Gerichte spezifische Temperatur, spezielle Vorbereitungen, Zutaten, Zubereitung sowie Präsentation.
- ✓ Der Experte notiert sich die Angaben für die nachfolgende Überprüfung.
- ✓ Der Experte notiert Abweichungen von den Vorgaben gemäss Warenkorb.
- ✓ Der Experte übergibt und erläutert ggf. die Aufgaben aus dem Pflichtprogramm dem Kandidaten.
- ✓ Der Kandidat darf während der Planung eigene Rezepte herausuchen, den Arbeitsplan schreiben (→ Vorlage unter www.gastrogr.ch) und dabei jederzeit seinen Experten ansprechen und allfällige Fragen stellen.
- ✓ Der Experte kann Änderungsvorschläge bewilligen.
- ✓ Der Experte muss sich für eine Ablehnung einer Änderung nicht rechtfertigen.
- ✓ Allfällige Abweichungen bei Änderungen sind vom Experten schriftlich festzuhalten.
- ✓ Die geforderten Garmethoden sind beim Warenkorbprogramm, wie auch beim Pflichtprogramm zwingend einzuhalten, der Kandidat muss eigene Rezepte verwenden.
- ✓ Der Zeitplan ist zwingend einzuhalten. Kandidaten, die früher mit der Planung fertig sind, dürfen die Küche nicht früher betreten.
- ✓ **Für sämtliche Entscheidungen wie zum Beispiel: Rezeptwahl, Zeitplan, Garzeiten, Wahl und Bedienung von Geräten und Maschinen usw., handeln die Kandidaten in Eigenverantwortung.**
- ✓ Nach der Kontrolle der Lebensmittel (Warenannahme) sind die Experten nicht mehr befugt, Auskünfte zu erteilen.
- ✓ Mit Beginn der praktischen Prüfungsteile (Warenkorbgerichte und Pflichtprogramm) werden Auskünfte nur noch durch den Chefexperten oder den technischen Leiter erteilt.
- ✓ Die Schlussbesprechung (QV-Feedbackblatt wird durch die Kandidaten ausgefüllt) dient nur zur Feststellung organisatorischer Mängel.

PRÜFEN DER WARENKORBGERICHTE

Position 1: Bei der kalten Vorspeise servieren sie eine kalte Hauptkomponente ergänzt mit einer Nebenkompente, welche auch warm serviert werden darf. Die Hauptkomponente darf mengenmässig nicht kleiner sein als die Nebenkompente

Warenkorb 4: Fruchtekaltschalen gelten nicht als Kalte Suppen und dürfen daher nicht zubereitet werden

Fischgericht: Bei den Fischgerichten muss nicht zwingend eine Stärkebeilage serviert werden. Es dürfen auch andere Produkte als Beilage serviert werden.

Bitte lesen Sie die Aufträge sorgfältig durch, speziell das Glossar zur Indikatorenliste!

PRÜFEN DER PFLICHTGERICHTE (PFLICHTPROGRAMM)

- ✓ Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süssspeise mit Nebenkompente und einem Kleingebäck. Die meisten Rezepte finden Sie auf der Homepage von GastroGraubünden.
- ✓ Das Zusammensetzen der Prüfungsgerichte zu Pflichtprogrammen ist Sache der jeweiligen kantonalen Prüfungsinstanz. Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dient die aktuelle Gerichtliste, herausgegeben durch die kantonale Expertengruppe. (download → www.gastrogr.ch)
- ✓ Im Kandidatendossier enthalten ist das Prüfungsmenü, die Vorgaben für die Reinigung des Arbeitsplatzes zur Pause und bei Abschluss der Prüfungen und eine Vorlage für die Planung der Pflichtgerichte am Nachmittag.
- ✓ Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüsen und Obst; wird nach wie vor geprüft, jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.
- ✓ Die Grundfonds werden in ausreichender und guter Qualität von der Prüfungsorganisation zur Verfügung gestellt. Eine "Verbesserung" derselben durch Einkochen, Zugabe von angefallenen Parüren oder Ergänzung mit vorhandenen Produkten ist erwünscht.

SERVICEZEITEN DER PRÜFUNGSGERICHTE

- ✓ Alle Gerichte haben ein **Schickzeitfenster von 15 Minuten**.
- ✓ Im Bereich der Präsentation werden verspätet geschickte Gerichte mit einem Punktabzug bewertet.
- ✓ Nach 21 Minuten darf der Kandidat sein Gericht nicht mehr präsentieren.
- ✓ Im Bereich der Degustation werden jene Gerichte, welche bis zu diesem Zeitpunkt hergestellt, aber nicht angerichtet wurden, für die Noten-Bewertung relevant.
- ✓ Die Degustation erfolgt durch 2 Experten mit der entsprechenden Benotung und unter Einbezug des Chefexperten.

TAGESABLAUF FÜR DIE PRAKTISCHE PRÜFUNG

Zeitplan:

Prüfungszeit 8 Stunden
Zusätzlich 15 Min. Pause, 30 Min. Mittagszeit,
5 Min. Coaching

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	08.00	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche > Besichtigung des Warenkorbbangebotes/Küche
	08.25	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter > Expertenzuteilung
90 Min.	08.30	Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch: - Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte) - Kandidat/in erläutert die vorbereiteten ¹ Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste) = Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden. - Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörenden Rezepte. Stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese. - Zwischendurch 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich.
15 Min.	10.00	Pause
150 Min.	10.15	Praktische Prüfung Warenkorbgerichte: - Warenannahme, Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Warenkorbgerichte (ggf. zusätzlich Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit, bzw. die gefroren werden müssen)
Schickzeit 60 Min.	12.45 – 13.00	Schicken des kalten oder lauwarmen Vorgerichtes (4 Teller)
	13.10 – 13.25	Schicken der Suppe (4 Teller / Tassen)
	13.30 – 13.45	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Teller)
15 Min.	13.45 – 14.00	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt abräumen)
30 Min.	14.00	Essen
5 Min.	14.30	Mit Experte Zeitplan Prüfungsgerichte überprüfen und nächste Schritte planen
110 Min.	14.35	Praktische Prüfung Pflichtprogramm: - Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Pflichtprogrammgerichte
Schickzeit 40 Min.	16.25 – 16.40	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage (2 Teller)
	16.50 – 17.05	Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Portionen)
15 Min.	17.05 – 17.20	Posten Reinigen > 17.20 Qualifikationsende
	17.20	Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > Verabschiedung

BEWERTUNGSPPOSITIONEN

PRAKTISCHE ARBEITEN KOCH/KÖCHIN

HYGIENE

PERSÖNLICHE HYGIENE

- ✓ Händewaschen vor Arbeitsbeginn und nach der Pause
- ✓ Händekontakt mit empfindlichen Lebensmitteln vermeiden
- ✓ Abschmecken mit dem Finger
- ✓ Hände an Schürze und Torchons gereinigt
- ✓ Saubere Berufskleidung

LEBENSMITTEL:

- ✓ Kontrolle der Genusstauglichkeit
- ✓ Lebensmittel gewaschen
- ✓ Kein Herumliegen lassen von Geflügel, Fleisch oder Fisch in der warmen Küche
- ✓ Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM
- ✓ Rasches Abkühlen auf unter 5°C

ARBEITSPLATZ:

- ✓ Sauberer Arbeitsplatz
- ✓ Korrekter Einsatz der Schneidebretter
- ✓ Sauberes Geschirr und Werkzeug
- ✓ Richtiges Abräumen von Abfall/Abgängen
- ✓ Sauberer Posten bei der Pause

ARBEITSSICHERHEIT

HANDFERTIGKEIT / EINSATZ WERKZEUG:

- ✓ sichere, exakte Messerführung
- ✓ richtiges Messer / Werkzeug für die entsprechend Arbeit
- ✓ rationelle, zügige Arbeitstechnik

GERÄTE UND MASCHINEN:

- ✓ Verwendung der Schutzeinrichtungen
- ✓ beherrschen der Kochgeräte
- ✓ zweckentsprechendes Kochgeschirr
- ✓ Reinigung nach Gebrauch

UNFALLVERHÜTUNG:

- ✓ heisse Gegenstände kennzeichnen
- ✓ keine Flüssigkeiten in heisses Fett
- ✓ Rutschunterlage für Schneidebretter
- ✓ Messer in Becken und Ausguss oder unkontrolliert auf dem Posten
- ✓ Posten überstellt mit Kochgeschirr

WIRTSCHAFTLICHKEIT

LEBENSMITTEL

- ✓ Keine unnötigen Abfälle/Abgänge bei Kartoffeln, Gemüse, Obst
- ✓ Mitverwenden von Tournier- oder Schnittabgängen bei vorhandener Möglichkeit (Matignon/Mirepoix usw.)
- ✓ Vorsichtiges Parieren von Fleischstücken und Fischen
- ✓ Verwendung von Gummischaber beim Umleeren etc.
- ✓ Quantitäten korrekt abmessen/abwägen
- ✓ Wird aller Teig vom Kleingebäck verarbeitet

ENERGIE

- ✓ Herdplatten zurück- oder abschalten je nach Heizungssystem, Gasflamme kleiner stellen
- ✓ Kochapparate bei Nichtbedarf ausschalten z.B. Backofen, Salamander
- ✓ Türen von Kühlgeräten sofort schliessen
- ✓ Verwendung von Deckel beim Kochgeschirr

MISE EN PLACE / ORGANISATION

- ✓ dem Gericht entsprechende Mise en place bereit bei der Zubereitung
- ✓ Anrichtegeschirr vorhanden
- ✓ Kräuter und andere Garnituren mit eingeplant
- ✓ Optimale Arbeitsvorbereitung
- ✓ Überlegter und durchdachter Arbeitsplan
- ✓ Umsetzung des Arbeitsplanes

FLEISCH

- ✓ Bearbeiten
- ✓ Sorgfältiges Parieren
- ✓ Zweckmässiges Binden
- ✓ Fleisch richtig schneiden (gegen die Faser)
- ✓ Portionieren
- ✓ Richtige Form/Grösse
- ✓ Einhaltung der Gewichtsvorgabe (10% Abweichung erlaubt)

GEFLÜGEL

- ✓ Binden
- ✓ Zurichten
- ✓ Richtige Position des Bindfadens, nicht zu locker
- ✓ Fachgerechtes Vorbereiten von:
- ✓ Poulet sauté, Poulet zum Grillieren
- ✓ Auslösen Brust/Schenkel
- ✓ Karkasse für den Fond zerkleinert

FISCHE

- ✓ Plattfisch(e) filetieren (richtige Arbeitstechnik), kein «Fleisch» an Gräten, Filet nicht zerschnitten, Faltarten,
- ✓ Abgänge/Gräten sauber für Fond vorbereitet (etwas zerkleinert)
- ✓ Rundfisch(e) filetieren (richtige Arbeitstechnik, kein «Fleisch» an Gräten, Filet nicht zerschnitten, je nach Aufgabe mit oder ohne Haut, Brustgräte entfernt)

SCHNITTARTEN

- ✓ Gemüse/Kartoffeln
- ✓ Gemüse waschen
- ✓ Richtige Grössenverhältnisse, exakte Ausführung
- ✓ Kein unnötiger Verbrauch

POSITION PRÄSENTATION

- ✓ Korrektes Anrichtegeschirr - sauberes Anrichten
- ✓ Portionengrösse, resp. Stückgrösse - Stückzahl (z. B. Fleisch oder Beilage)
- ✓ Anrichteweise - passende Garnitur – kreative Elemente erkennbar
- ✓ Farbliche Komposition
- ✓ Einhalten der Schickzeiten

POSITION DEGUSTATION

- ✓ Salzgehalt / Würzung
- ✓ Eigengeschmack
- ✓ Konsistenz / Textur
- ✓ Servier-Temperatur
Lauwarm: 20 - 40 °C
Warm: über 62°C (gerichtespezifisch angepasst)
Kalt: unter 13°C

2. QUALIFIKATIONSBEREICH BERUFSKENNTNISSE

Das schriftliche Qualifikationsverfahren findet für die Lernenden Koch / Köchin, aus den Kreisen Chur und Davos in der Aula der Gewerblichen Berufsschule an der Scalettastr. 33 in Chur statt. Für die Lernenden Koch / Köchin des Kreises Engadin, finden die Prüfungen an der Berufsschule in Samedan statt.

ZUR SCHRIFTLICHEN PRÜFUNG SIND MITZUBRINGEN:

- ✓ Schreibzeug wie Kugelschreiber oder Filzstift (kein Bleistift)
- ✓ Lineal
- ✓ Netzunabhängiger, nicht programmierbarer Taschenrechner

BITTE BEACHTEN SIE

1. Gesundheitszustand:

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

2. Toiletten:

- ✚ Bei einem Toilettenbesuch während den schriftlichen Prüfungen, müssen die Prüfungsarbeiten abgegeben werden. Dieser Prüfungsteil gilt als abgeschlossen.

3. Natel/Hilfsmittel:

- ✚ Das Benützen von Mobiltelefonen ist während der ganzen Prüfung verboten. Smartphones, Smartwatches oder ähnliche Audiogeräte müssen ausgeschaltet sein und in einer Tasche verstaut werden.
- ✚ Es sind keine Hilfsmittel erlaubt.

4. Prüfungsbetrug / Ausschluss von der Prüfung:

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

5. Vorzeitiges Verlassen:

- ✚ Abgabe aller Papiere (Aufgabenstellung/Lösungen/Notizpapier). Uhrzeit wird durch Aufsicht notiert.

6. **Nicht erscheinen zur Prüfung**

Treten Berufslernende ohne entschuld bare Gründe zur Prüfung gar nicht an, gilt die ganze Prüfung als absolviert und nicht bestanden. Diese kann frühestens nach einem Jahr wiederholt werden. Die Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne von Art. 33 der Berufsbildungsverordnung.

VORGEHEN BEIM SCHRIFTLICHEN QUALIFIKATIONSVERFAHREN

1. Eintreffen der Prüfungskandidaten.
2. Anwesenheitskontrolle.
3. Bekanntgabe des Prüfungsablaufes und Information zu den erlaubten Hilfsmitteln.
4. Abgabe des Aufgabenteils mit der Situation 1.
5. Nach 60 Minuten erhalten Sie den Aufgabenteil der Situation 2 und sie erhalten 30 Minuten Zeit für die Lösung des Aufgabenteiles 2. Beide Aufgaben werden vor der Pause eingezogen.
6. Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 30 Minuten.
7. Das Gleiche wiederholt sich mit den Situationen 3 und 4.
8. Ist ein Kandidat vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit seiner Prüfung fertig gibt er diese einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Lesen Sie die Aufgaben sorgfältig durch. Es werden keine Fragen zu den Aufgaben beantwortet.

Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil (Situationen 3 und 4) wird zu Beginn vom ersten Teil mündlich bekannt gegeben.

BEWERTUNG/BEURTEILUNG

In jedem Fall werden die Prüfungsaufgaben von 2 Experten beurteilt. Die Bewertungspositionen für die praktischen Arbeiten können Sie dem beiliegenden Formular entnehmen.

PRÜFUNGSERGEBNIS

Das Ergebnis wird durch eine Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus folgenden vier Noten ermittelt: (die Gewichtung in Klammern)

- Mittelnote in den praktischen Arbeiten (40%)
- Mittelnote in den Berufskennnissen (20%)
- Mittelnote Berufskundeunterricht – Erfahrungsnote (20%)
- Mittelnote in den allgemeinbildenden Fächern (20%)

Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten (1/5 der Notensumme) auf eine Dezimalstelle gerundet.

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Mittelnote in den praktischen Arbeiten noch die Gesamtnote den Wert 4,0 unterschreitet.

BESCHWERDEN

Siehe auch Programm der gewerblich-industriellen Lehrabschlussprüfungen.

Beschwerden gegen das Nichtbestehen der Lehrabschlussprüfung sind vom unmittelbar Betroffenen oder vom gesetzlichen Vertreter innert 10 Tagen nach Mitteilung des Prüfungsergebnisses schriftlich begründet an das Amt z.Hd. der Rekurskommission zu richten.

Es wird empfohlen, vor dem Einreichen einer Beschwerde, die Prüfungsarbeiten einzusehen. Anfragen sind nach Erhalt des Notenausweises an den Prüfungsleiter zu richten.

Beanstandungen gegen die Durchführung der Prüfung sind sofort an den Präsidenten der Prüfungskommission zu richten.

WER ERTEILT AUSKUNFT?

Adressen des Experten-Obmanns und dessen Stellvertreter:

Prüfungskreis Chur / Davos /Engadin

Erwin Siegrist
Aus-/Weiterbildungszentrum von GastroGraubünden
Loëstrasse 161
7000 Chur
Telefon 081 354 96 93

Stellvertreter:

Prüfungskreis Chur / Davos

Jeannine Bentivegna
Gewerbliche Berufsschule Chur
Scalettastr. 33
7000 Chur
081 254 45 45

Prüfungskreis Engadin

Martin Künzli
Küchenchef
Spital Oberengadin
7503 Samedan
Telefon 081 851 84 58

Kantonaler Prüfungsleiter

Massimo Oggiano
Prüfungsleiter/Berufsinspektor
Amt für Berufsbildung Graubünden
Quaderstrasse 22
7000 Chur
Telefon 081 257 30 47

SCHLUSSBEMERKUNG

Es liegt im Interesse aller Beteiligten, die Qualifikationsverfahren erfolgreich durchführen zu können. Dies verlangt von den Experten, wie auch von den Absolventen/Innen sowie den Ausbildungsverantwortlichen eine solide Vorbereitung. Wer sich während der Lehrzeit engagiert mit der Ausbildung und deren Zielen auseinandergesetzt hat, darf sich beruhigt den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens stellen.

Chur, Dezember 21/ esi