

2022



HOTEL & GASTRO
FORMATION
GRAUBÜNDEN

INFORMATIONEN ZUM
QUALIFIKATIONSVERFAHREN
KÜCHENANGESTELLTE/R

INFORMATIONEN

ÜBER DAS QUALIFIKATIONSVERFAHREN IM ATTEST KÜCHENANGESTELLTE/R

Kanton Graubünden

Ziel der Qualifikationsverfahren

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

MÜNDLICHE PRÜFUNGEN

Alle Kreise: im Aus-/Weiterbildungszentrum von Gastro Graubünden, Chur

SCHRIFTLICHE BERUFSKENNTNISSE

Alle Kreise: im Aus-/Weiterbildungszentrum von Gastro Graubünden, Chur

ALLGEMEINBILDUNG

Gewerbliche Berufsschule Chur.

ZEITPUNKT

Schriftliche Berufskennnisse: Montag, 13. Juni 2022

Praktische Prüfung: 21. - 23. Juni 2022

Mündliche Prüfung: 21. / 22. 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 im üK 4 für Küchenangestellte.

Auf derselben Plattform müssen sie bis zum **16. Mai 2022** die Bestellung für die Süßspeise als pdf.-Datei hochladen. Ebenso sollen Sie in dem dafür freigegebenen Platz ihre Süßspeise und das Kleingebäck 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 Loëstr. 161 in Chur statt. Ab Bahnhof nehmen Sie den Bus Nr. 4 in Richtung Spitäler / Seniorenzentrum Cadonau, bis zur Station Kantonsspital. Sie finden uns 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 und müssen entsprechend respektiert werden.

ZUR PRAKTISCHEN PRÜFUNG SIND MITZUBRINGEN:

- ✓ Geeignetes, sauberes Schuhwerk
- ✓ 1 Kochhose
- ✓ 2 Kochjacken
- ✓ 2 Schürzen
- ✓ 2 Torchons
- ✓ 2 Kochmützen aus Papier
- ✓ Messerkoffer mit persönlichen Messern/Werkzeugen
- ✓ Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner
- ✓ **Persönliche Rezepte**
- ✓ **Rezepte für das Süssspeisenprogramm**

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.

2. QUALIFIKATIONSBEREICH BERUFSKUNDE

MÜNDLICHE BERUFSKENNTNISSE

Das mündliche Qualifikationsverfahren findet für die Lernenden **Küchenangestellten** aller Kreise im Aus-/ und Weiterbildungszentrum von GastroGraubünden an der Loëstr. 161 in Chur statt.

Mit dem Prüfungsaufgebot erhalten Sie die Daten der mündlichen Prüfung.

1. Zur mündlichen Prüfung **muss** die **Lerndokumentation** mitgebracht werden. Der Experte führt mit Ihnen ein 10-minütiges Gespräch über Inhalte aus dieser Dokumentation! (Schwergewicht Süssspeise)
2. Koch- und Lebensmittelkenntnisse werden in einem Prüfungsgespräch geprüft. Dazu werden Anschauungshilfsmittel eingesetzt. (Gesamtdauer ca. 40 Minuten).
3. Es werden nur die Menü 1 von den 4 mal 4 üK-Tagen verwendet. Dies gibt eine Auswahl von 16 Menüs (siehe üK-Ordner). Der üK-Ordner kann bei Hotel & Gastro formation Schweiz bezogen werden.
4. Eine Prüfung wird etwa wie folgt ablaufen:
 - a) Im Prüfungsraum steht ein einfaches Lebensmittel-Buffer
 - b) Der Prüfungsablauf wird vom Menu bestimmt. Der Kandidat erhält ein Menu.
 - c) Das Prüfungsgespräch richtet sich nach dem Menu und wird über die 5 Prozessschritte geführt
 - d) Ein Experte protokolliert den Inhalt des Gesprächs
5. Nach 40 Minuten wird das Gespräch abgeschlossen.

SCHRIFTLICHE BERUFSKENNTNISSE

Die Küchenangestellten aller Kreise haben ihre schriftlichen Prüfungen in Chur. Detaillierte Informationen erhalten Sie mit dem Aufgebot.

ZUR SCHRIFTLICHEN PRÜFUNG SIND MITZUBRINGEN:

- ✓ Schreibzeug wie Kugelschreiber, Füllfeder oder Filzstift (kein Bleistift)
 - ✓ Lineal
 - ✓ Es sind keine Hilfsmittel, ausser Taschenrechner und Formelblatt, zugelassen
- Weitere Informationen finden Sie in der Wegleitung zum Qualifikationsverfahren.

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 ausser dem bereits erwähnten 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.

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 drei Noten ermittelt, von denen die Mittelnote der praktischen Arbeiten doppelt gerechnet wird:

- Mittelnote in den praktischen Arbeiten,
- Mittelnote in den Berufskennnissen,
- Erfahrungsnote
- Mittelnote in den allgemeinbildenden Fächern.

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 Experten-Obmann 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
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

TAGESABLAUF FÜR DIE PRAKTISCHE PRÜFUNG

Zeit:	Arbeitsprogramm:	Dauer:
08.20	Empfang durch den Prüfungsleiter Begehung der Küche Offizielle Begrüssung und Vorstellen der Experten	10 Min.
08.30	Verteilen der Menüs Werkzeuge am zugewiesenen Arbeitsplatz deponieren/ einräumen. Arbeitsplanung	30 Min.
09.00	PAUSE	
09.30	Zurüsten und Zuschneiden von Gemüse und Kartoffeln. Weitere praktische Arbeiten und Mise en place in Abstimmung mit den Prüfungsgerichten. Zubereiten der Prüfungsgerichte mit Berücksichtigung der Service-/Schickzeiten	150 Min.
12.00 – 12:15	Präsentation der Suppe oder kalte Vorspeise	60 Min.
12.30 - 12:45	Präsentation des Hauptgerichtes mit Beilagen	
12.45 – 13:00	Präsentation der Süssspeise	
13.00	Aufräumen und Arbeitsplatzreinigung	30 Min.
13.30	Umkleiden MITTAGESSEN für die Kandidaten	30 Min.
14.00	Verabschiedung	

Zeiten

Prüfungszeit

240 Min.

PRÜFUNGSPROGRAMM QV 2018 FÜR DIE LERNENDEN:

KÜCHENANGESTELLTE/R MIT EBA

PRAKTISCHE PRÜFUNGEN KÜCHENANGESTELLTE/R

In der Wegleitung zum QV Küchenangestellte/r (download auf www.hotelgastro.ch) finden Sie eine Liste von Gerichten, aus welchen eine Expertengruppe verschiedene Menüs zusammengestellt hat.

Vorspeise, Suppe oder Salat und Hauptgang sind vorgegeben. Dazu muss jede/r eine Süssspeise nach Vorgabe und ein Gebäck nach freier Wahl herstellen. Das Menü wird für 4 Personen hergestellt und auf Teller angerichtet werden.

Von der Suppe wird ein Liter Endprodukt zubereitet. Angerichtet wird in Tassen oder Teller.

Süssspeise

Die Lernenden haben in der Berufsschule bereits die Aufgabe erhalten und erarbeitet.

Vom Gebäck muss aller Teig verarbeitet werden (nicht verarbeiteter Teig wird in der Position Wirtschaftlichkeit abgezogen). Angerichtet wird ebenfalls für 4 Personen.

Die Rezepte müssen im Doppel mitgebracht werden (eine Kopie für den Experten)

Bei Fragen gibt die Prüfungsleitung gerne Auskunft.

Die Benennung der Süssspeise und die Warenkorbbestellungen müssen bis zum **16. Mai 2022** auf PkOrg hochgeladen und bestätigt werden. Die Lernenden werden in der Berufsschule unterstützt.

Mündliche Prüfungen Küchenangestellte/r

Wie bei den Köchen, wird auch bei den Küchenangestellten die Lerndokumentation mit in die mündliche Prüfung einbezogen. Zu diesem Zweck sollten zum Thema „Süssspeisen“ (ohne warme Süssspeisen), gute Arbeitsblätter erarbeitet werden. Nach Absprache mit dem Berufsschullehrer, Herrn Alfred Gick; erhalten die Lernenden hier auch Unterstützung im Unterricht.

BEWERTUNGSPPOSITIONEN PRAKTISCHE ARBEITEN KÜCHENANGESTELLTE/R

1. Kalte Vorspeise oder Suppe
2. Fleisch- Geflügel- oder Fischgericht
3. Stärkebeilage und Gemüse
4. Süssspeise
5. Hygiene, Arbeitssicherheit und Wirtschaftlichkeit

POSITION 5

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

- ✓ sichere, exakte Messerführung
- ✓ richtiges Messer 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 (Mignon/Mirepoix usw.)
- ✓ Vorsichtiges Parieren von Fleischstücken und Fischen
- ✓ Verwendung von Gummischaber beim Umleeren etc.
- ✓ Quantitäten korrekt abmessen/abwägen

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

POSITION PRÄSENTATION

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

EINHALTEN DER SCHICKZEITEN

Toleranz: 5 Minuten

Nach 15 Minuten muss geschickt werden, als ob das Gericht fertig wäre

POSITION DEGUSTATION

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

NOTENWERTE

Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet.

6 ist die beste, 2 die schlechteste Note für ausgeführte Arbeiten.

Eine 1 gibt es nur für nicht ausgeführte Arbeiten.

4 und höhere Noten bezeichnen genügende Leistungen.

Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen.

Notenskala:

Note	Eigenschaften der Leistungen	
6	Qualitativ und Quantitativ tadellos (ausgezeichnet)	genügend
5,5	Zwischennote • annähernd richtig und vollständig (sehr gut)	
5	Gut, zweckentsprechend • nur geringe Fehler	
4,5	Zwischennote • gewichtigere Fehler und kleine Lücken	
4	Den Mindestanforderungen entsprechend • noch brauchbare Arbeit	
3,5	Zwischennote	ungenügend
3	Schwach, unvollständig • entspricht in keiner Weise den Mindestanforderungen	
2,5	Zwischennote	
2	Sehr schwach • zu viele grobe Fehler, teilweise noch brauchbar	
1,5	Zwischennote	
1	Nicht ausgeführte oder unbrauchbare Arbeit	

Zusammensetzung der Gesamtnote

1. Fachnote der praktischen Arbeiten (zählen doppelt) z.B. bei Note 5,1	10.2
Mittelwert aus den 5 Positionsnoten	
2. Fachnote der Berufskennnisse z.B. Note 4,9	4.9
Mündlich:	
Lebensmittel und Kochen	
Schriftlich:	
Betriebskunde / Fachrechnen	
Menükunde / Ernährungslehre	
4. Fachnote berufskundlicher Unterricht	5.5
3. Fachnote der Allgemeinbildung z.B. Note 5,0	5.0
Total (3 + 1)	25.6 : 5 = 5.12
Gesamtnote gemäss Beispiel	5.1