



Erlebnisorientierter Unterricht für Küchenangestellte

Vorbereitungsauftrag für das praktische Qualifikationsverfahren 2021

Kernthema: Süssspeise und Gebäck

Ihre Aufgabe: Erstellen Sie eine schriftliche Dokumentation für das praktische Qualifikationsverfahren über die Süssspeise und das Gebäck.

Ziel: Sich mit den geforderten Aufgaben für das QV auseinanderzusetzen. Die Süssspeise und das Gebäck kreieren und schriftlich festzuhalten. Die Rezepte müssen nach Vorgaben korrekt und schriftlich festgehalten sein (AVOR-Rezeptblatt). Arbeits- und Zeitplan und exakte Bestellliste sind zu verschriftlichen. Die Süssspeise für vier Personen und das Gebäck für 250g Teig rezeptiert.

Der Fachlehrer steht bei Fragen und zur Unterstützung bei Problemen, während des Unterrichts, gerne zur Verfügung.

Aufbau und Inhalt des Dossiers/Ordnerns

- ✓ Gesamtübersicht/Inhaltsverzeichnis
- ✓ Die Süssspeise besteht aus:

Hauptkomponente	- Rahm-/Schaumgefrorenes (warm – kalt geschlagen)
Nebenkompone	- frisch hergestellte Fruchtsauce (1 dl für 4 Personen)
Kleingebäck/Konfekt	- frei wählbar

- ✓ Pro Süssspeise und Konfekt: Titelblatt, Fotos/Skizzen/Zeichnungen der Gerichte, Zeit- und Arbeitsplan.
- ✓ Exakte Rezepte für vier Personen:
 - mit genauen Einheiten für die Lebensmittel (g, dl)
 - mit Vor- und Zubereitungsbeschreibung
 - mit CCP, Tips, Bemerkungen
 - und mit Fotos/Skizzen/Zeichnungen der Gerichte
- ✓ Exakte Bestellliste anhand der Rezepturen.

Bemerkungen:

- Hilfsmittel:
Alle Unterlagen (Broschüren, Internet, Fachliteratur) sind erlaubt.
- Termin für die Abgabe der Dokumentation: **Donnerstag 14. Januar 2021**
- Die Nichtabgabe der Arbeit wird mit der Note 1 bewertet (Meldung an den BerufsbildnerIn).



Süssspeise Bestellliste

Die Bestellliste für die Süssspeise muss bis spätestens am 25. Mai 2021, inklusive der Speisenfolge auf PkOrg uploadet sein.

Familienname	
Vorname	
Klasse	
Datum / QV Praktische Arbeiten	
Lehrbetrieb	

Folgende Lebensmittel stehen an der „QV Praktische Arbeit“ zur Verfügung, alle andern müssen in unvorbereitetem Zustand selber mitgebracht werden.

Zutaten Kategorien	Bestellung g / dl /Stück	Lebensmittel Produkte
Milch / Milchprodukte		Butter
		Doppelrahm UHT
		Naturjogurt
		Vollrahm UHT
		Vollmilch UHT
Kernen und Nüsse		Baumnüsse
		Haselnüsse gemahlen
		Kokosflocken
		Mandeln gehobelt
		Mandeln gemahlen
		Pistazien
Alkohol / Spirituosen		Amaretto
		Cognac
		Eiercognac
		Grand Manier
		Maraschino
		Rum, braun
		Bündner Röteli



Economat		Backpulver
		Cake-Früchte
		Couverture (weiss /Milch/dunkel)
		Gelatine
		Honig
		Maizena
		Marzipan
		Mehl
		Puderzucker
		Rohrzucker
		Salz
		Toblerone
		Vanilleschote
		Vanillezucker
		Zucker
	Zimt (Pulver/Stangen)	
Früchte Obst / Obsterzeugnisse		Ananas
		Apfel
		Bananen
		Birnen
		Blaubeeren
		Erdbeeren
		Himbeeren
		Mango
		Passionsfrüchte
		Zitronen
Nur für Aroma des Rahm- / Schaum- gefrorenes		Erdbeeren Fruchtmark TK (boiron)
		Himbeeren Fruchtmark TK (boiron)
		Sauerkirschen Fruchtmark TK (boiron)
Eier		Ganze Eier
		Eigelb Pasteurisiert
		Eiweiss Pasteurisiert
		Vollei Pasteurisiert
Teige		Blätterteig
		Frühlingsrollen Teig



Bewertungskriterien:	Bemerkungen:
<p>Abgabetermin: 14. Januar 2021 Pünktlich (2 Pkt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bestellliste, Arbeitsrapport und AVOR-Rezeptblatt, 2 Pkt. Zu spät (1 Pkt.) (eine Woche zu spät) ➤ Bestellliste, Arbeitsrapport und AVOR-Rezeptblatt, 1 Pkt. Zu spät (0 Pkt.) (zwei Wochen zu spät) ➤ Bestellliste, Arbeitsrapport und AVOR-Rezeptblatt, 0 Pkt. 	
<p>Arbeitsrapport: Vorbereitung und Zubereitung; in „Step by Step“ Bilderfolge und fachkorrekt beschrieben.</p> <p>Vollständigkeit (6 Pkt.) Süßspeise mit Konfekt</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bilderfolge: vollständig und nachvollziehbar, 3 Pkt. ➤ Fachtext: vollständig und nachvollziehbar, 3 Pkt. 	
<p>AVOR-Rezeptblatt: Rezept für vier Personen Vorhanden (3 Pkt.) Süßspeise</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ für 4 Pers. rezeptiert, 2 Pkt. <p>Konfekt</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ für 4 Pers. rezeptiert, 1 Pkt. <p>Darstellung/Inhalt (3 Pkt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeise <ul style="list-style-type: none"> ➤ leserlich/vollständig, 1 Pkt. ➤ Gewichtsangaben und Einheiten, 1 Pkt. ➤ Vorbereitung und Zubereitung ersichtlich, 1 Pkt. 	
<p>Bestellliste (2 Pkt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vollständig, 2 Pkt. ➤ unvollständig, 1 Pkt. ➤ Nicht brauchbar, 0 Pkt. 	
<p>Notenberechnung:</p> <p>Erreichte Punktzahl x 5 _____ + 1 = Note</p> <p>Maximale Punktzahl _____</p>	<p>Note: _____</p>