



Wegleitung für die Zwischenprüfung Köchin EFZ Koch EFZ

Informationen für Experten und Expertinnen

Erwin Siegrist
Chefexperte
üK Instruktor
Aus- und Weiterbildungszentrum
GastroGraubünden
Loestrasse 161
7000 Chur

Oktober 2017



Wegleitung für die Zwischenprüfungen im Kochberuf

Die gesetzlichen Grundlagen sind:

- BBG Art. 24 Abs. 3: Kantonale Aufsicht über Grundbildungen und Qualifikationsverfahren
- BBV Art. 31 Andere Qualifikationsverfahren.

Die Zwischenprüfung wird in der Regel am Ende des 3. Semesters durchgeführt.

Eine Zwischenprüfung darf nicht länger als 4 Stunden dauern und muss sowohl mündliche wie auch praktische Arbeiten umfassen.

Die Zwischenprüfung findet im Ausbildungsbetrieb statt und wird von einem gewählten Experten sowie der/dem verantwortlichen Berufsbildner/in abgenommen.

Als Richtlinien für die Zwischenprüfung gelten die im **Bildungsplan Köchin EFZ / Koch EFZ unter Thema** -Qualifikationsverfahren aufgeführten praktischen Arbeiten und der unterrichtete Schulstoff.

Die Beurteilung der Arbeiten richtet sich nach der **absolvierten Lehrzeit zum Zeitpunkt der Zwischenprüfungen** und ist mit folgender Wertung vorzunehmen:

Erklärung der Beurteilungspunkte:



Sehr gut:

*hat die **Anforderungen** mehr als **übertroffen***



Gut:

*hat die **Anforderungen erfüllt***



Genügend:

*den **Mindestanforderungen entsprechend**, muss aber beobachtet und evtl. unterstützt werden*



Ungenügend:

*die **Mindestanforderungen nicht erfüllt**, braucht dringend Unterstützung*

Zusätzlich zur oben genannten Bewertung soll ein allgemeiner Leistungsbericht abgegeben werden. Erwünscht ist, wenn in kurzen Worten der Gesamteindruck, den der/die Lernende hinterlassen hat, wiedergegeben wird.



Was soll die Zwischenprüfung umfassen?

- a) Einführungsgespräch
- b) Praktische Arbeiten
- c) Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse

a) Einführungsgespräch

- Gespräch über den Ausbildungsbetrieb und den Ausbildungsstand
- Besprechung der Prüfungsgerichte

b) Praktische Arbeiten

Die einzelnen Prüfungsgerichte sind für **4 Personen** herzustellen. Die praktischen Arbeiten richten sich nach dem zeitlichen Stand der Ausbildung.

Vorbereitung:

Die Hauptelemente sind vorgegeben und der/die Lernende wählt und rezeptiert die Gerichte für vier Personen (AVOR-Blatt) nach Vorgaben. Ein detaillierter Arbeits-Zeitplan muss von der lernenden Person für die Zwischenprüfung erstellt werden.

Hauptelemente:

Suppe (Wahlweise Suppe oder Süssspeise)

(frei wählbar, muss zwei verschiedene Schnittarten enthalten)

Fisch- oder Geflügelgericht

(zwei ganze Rundfische oder 1 Poulet à ca. 1,2 kg sind Ausgangslage)

Sättigungsbeilage

(frei wählbar)

Gemüsebeilage (2 Gemüse)

(frei wählbar, muss zwei verschiedene Schnittarten und zwei Garmethoden enthalten)

Süssspeise (Wahlweise Suppe oder Süssspeise)

(nur auf Wunsch des Kandidaten)

Zusatzarbeiten:

Mastgeflügel (ganz, binden, sauté)

oder einen Süsswasserfisch filetieren.

Zusätzlich können 4 Kartoffelschnittarten verlangt werden.

Die praktischen Arbeiten sollen in einer modernen Form und betriebsbezogen verlangt werden (z.B. das Auffüllen einer Gemüsesuppe mit Convenience-Produkten, oder neuzeitlichen Garmethoden anwenden).



Expertentätigkeit während den praktischen Arbeiten:

Überprüfung der Lern- und Leistungsdokumentation (Kompetenznachweise 1. bis 3. Semester, stufengerechtes Probekochen, Arbeitsrapporte, Bildungsberichte)

c) Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse

Anhand der Lern- und Leistungsdokumentation muss ein Gespräch über das Menü geführt werden. Die Themenkreise sind gemäss der Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte (nach Leistungszielen 1. bis 3. Semester) vorgegebenen. Der/die Lernende muss drei Arbeitsrapporte im Zusammenhang mit dem gekochten Menü, als betrieblichen Arbeitsprozess erläutern. Es sollten möglichst keine Einzelfragen gestellt werden.

Besonders zu beachten ist:

Bei der Zwischenprüfung kann im Gegensatz zum praktischen Qualifikationsverfahren noch nicht die volle handwerkliche Geschicklichkeit verlangt werden, da die Übung und Erfahrung zum Teil noch fehlen. Hingegen sollen die Arbeitsmethode und die Sauberkeit sowie das ökologische Verständnis bewertet werden.

Spezielle Hinweise:

Einführungsgespräch

Die zu prüfende Person wird über den Grund der Zwischenprüfung informiert. Ein kurzes Gespräch über den Ausbildungsbetrieb hilft der/dem Lernenden, sich für die Aufgabe zu öffnen. Anhand dieses Gesprächs und der Lern- und Leistungsdokumentation kann der Ausbildungsstand erfasst werden.

Praktische Arbeiten

- Zubereiten einer Suppe oder Süssspeise nach Wahl
- Fisch- oder Geflügelgericht (aus dem üK 2Programm; 2. und 3. Kurstag)
mit einer Sättigungsbeilage
und zwei Gemüsebeilagen
- **Wahlweise:** Zubereiten einer Süssspeise
- Zusatzarbeiten (Fisch filetieren, Poulet, Kartoffelschnittarten)

Vorschlag für den zeitlichen Ablauf einer Zwischenprüfung:

14.00 – 14.10 Uhr	Begrüssung und Einführungsgespräch
14.10 – 15.00 Uhr	Besprechen der Prüfungsgerichte und Planen
15.00 – 16.45 Uhr	Zubereiten der Prüfungsgerichte/-aufgaben
16.45 Uhr	Schicken der Suppe
17.00 Uhr	Schicken des Fisch- oder Geflügelgerichtes
17.00 – 17.15 Uhr	Aufräumen und Reinigen
17.15 – 17.45 Uhr	Reflexionsgespräch
17.45 – 18.00 Uhr	Schlussbesprechung mit Kandidat, Kandidatin/ Berufsbildner, Berufsbildnerin /Expertin, Experte Verabschiedung

Die Zwischenprüfung kann auch zu anderen Zeiten durchgeführt werden (am Morgen).




Die Mise-en-place für die Zwischenprüfung wird, soweit bekannt durch den Kandidaten vorbereitet. Die Lebensmittel dürfen bereitgestellt werden (geschält/gerüstet, nicht aber vorgeschnitten oder filetiert).

Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse

Anhand der gekochten Gerichte und den Prüfungsaufgaben auf die Leistungsziele (1. bis 3. Semester im Sinne der betrieblichen Arbeitsprozesse.

Themen müssen mit diesen Leistungszielen übereinstimmen:

Lern- und Leistungsdokumentation / Arbeitsrapporte bilden die Basis des Gesprächs.

Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte 	1. Semester		2. Semester		3. Semester			
	Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte		Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst		Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Fette und Öle			
1.1 Pflanzliche Lebensmittel								
1.2 Tierische Lebensmittel					1.2.2 Qualitätsmerkmale	<input type="checkbox"/>		
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs					1.2.3 Warenannahme und Lagerung	<input type="checkbox"/>		
1.4 Weitere Lebensmittel								
1.5 Ernährung	1.5.3 Energiebedarf	<input type="checkbox"/>			1.5.2 Nährstoffe (Fette / Proteine)	<input type="checkbox"/>		
1.6 Garprozesse	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen	<input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen	<input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen	<input type="checkbox"/>		
	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien	<input type="checkbox"/>	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien	<input type="checkbox"/>				
	1.6.3 Vorbereitungstechniken	<input type="checkbox"/>	1.6.3 Vorbereitungstechniken	<input type="checkbox"/>			1.6.4 Feuchthitzetechnik	<input type="checkbox"/>
	1.6.4 Feuchthitzetechnik	<input type="checkbox"/>	1.6.4 Feuchthitzetechnik	<input type="checkbox"/>			1.6.5 Trockenhitzetechnik	<input type="checkbox"/>
	1.6.5 Trockenhitzetechnik	<input type="checkbox"/>	1.6.5 Trockenhitzetechnik	<input type="checkbox"/>				
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	1.7.1 Bedeutung und Wirkung	<input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung	<input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung	<input type="checkbox"/>		
	1.7.3 Gestaltungselemente	<input type="checkbox"/>	1.7.3 Gestaltungselemente	<input type="checkbox"/>	1.7.3 Gestaltungselemente	<input type="checkbox"/>		
1.8 Fachbegriffe / Fremdsprache					1.8.1 Produkte und Fachbegriffe	<input type="checkbox"/>		
					1.8.2 Formulierungen	<input type="checkbox"/>		
2.1 Organisation								
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse	2.2.1 Zeitmanagement	<input type="checkbox"/>						
	2.2.3 Lerndokumentation	<input type="checkbox"/>						
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse								
2.4 Technologie			2.4.2 Energie	<input type="checkbox"/>				
3.1 Branche und Gäste								
3.2 Berechnungen								
3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln								
4.1 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz	4.1.4 Erste Hilfe	<input type="checkbox"/>	4.1.1 Vorschriften	<input type="checkbox"/>				
4.2 Umweltschutz im Betrieb								
4.3 Ökologischer Umgang								
4.4 Brandschutz								
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene	5.1.2 Massnahmen	<input type="checkbox"/>						
5.2 Hygienekonzept	5.2.2 Kontrollblätter	<input type="checkbox"/>						
	5.2.3 Kontrolltätigkeit	<input type="checkbox"/>						
5.3 Werterhaltung	5.3.1 Massnahmen	<input type="checkbox"/>	5.3.5 Pannenbehebung	<input type="checkbox"/>				
	5.3.2 Gebrauchsanweisungen	<input type="checkbox"/>						
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester	<input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 2. Semester	<input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 3. Semester	<input type="checkbox"/>		



Zwischenprüfungsbericht

Von diesem Bericht erhalten Berufsbildner und Lernender, sowie das Amt für Berufsbildung eine Kopie (in Blockschrift oder Computer ausfüllen).

Name/Vorname Lernende/r:

Ausbildungsbetrieb:

Beruf:

Lern- und Leistungsdokumentation:

Was:	Ja	teilweise	Nein
Vorhanden			
Kompetenznachweise geführt			
Arbeitsrapporte geführt			
Stufengerechtes Probekochen (1. und 2. Semester) Dokumente schriftlich vorhanden:			
<ul style="list-style-type: none"> • Menü • Rezepte • Zeitplan • Bewertung 			

Bemerkungen:

Vorbereitungsarbeiten:

Was:	Ja	teilweise	Nein
Rezepte für vier Personen vorhanden			
<ul style="list-style-type: none"> • Suppe • Fischgericht Stärkebeilage Zwei Gemüse 			
Zeitplan erstellt			

Bemerkungen:

Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse:

Leistungsziele:				
Nr.:				
Nr.:				
Nr.:				



Gesamteindruck:

Bemerkungen:

Prüfungsdatum:

Name des Experten / der Expertin:

Name des Berufsbildners:

Unterschriften:

Zielvereinbarung:

Eingesehen:

Die/der Lernende:



Bewertungsformular üK 5

Lernende/r:

Datum:

Herstellung und Produktion

				Bemerkungen
				Suppe oder Süssspeise
				Mise en place
				Richtige Wahl des Kochgeschirrs
				Vorbereitungs-, Schnitttechnik
				Zubereitung
				Überwachung des Gerichtes
				Sauberkeit des Arbeitsplatzes
				Lebensmittelhygiene
				Fisch- oder Geflügelgericht
				Mise en place
				Richtige Wahl des Kochgeschirrs
				Vorbereitungs-, Schnitttechnik
				Zubereitung
				Überwachung des Gerichtes
				Sauberkeit des Arbeitsplatzes
				Lebensmittelhygiene
				Stärkebeilage
				Mise en place
				Richtige Wahl des Kochgeschirrs
				Vorbereitungs-, Schnitttechnik
				Zubereitung
				Überwachung des Gerichtes
				Gemüsegerichte
				Mise en place
				Richtige Wahl des Kochgeschirrs
				Vorbereitungs-, Schnitttechnik
				Zubereitung Gemüse 1
				Zubereitung Gemüse 2
				Zusatzaufgaben
				Geflügel oder Fisch
				Kartoffelschnittarten
				1. Schnittart
				2. Schnittart
				3. Schnittart
				4. Schnittart

