

Qualifikationsverfahren 2025

Küchenangestellte EBA

Küchenangestellter EBA

(gemäss BiVO 2010 / Softrevision 2012)

Informationen zuhanden
Kandidierende
sowie
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Inhalt

Informell	4
Gender-Disclaimer.....	4
Glossar.....	4
Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren	4
Prüfungsleitung	4
Information zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung (QV)	4
Schulbesuch / Klären von Unklarheiten / Beantwortung von Fragen.....	4
PkOrg.....	5
Prüfungsvorschriften / Regelwidriges Verhalten / Toiletten	5
Verspätung:.....	5
Verhinderung.....	5
Identitätskontrolle.....	5
Daten und Durchführungsorte auf einen Blick.....	6
Qualifikationsbereiche	7
Übersicht der Gewichtung.....	7
Qualifikationsbereich Berufskennnisse	8
Berufskennnisse	8
Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich»	8
Vorgehen „Berufskennnisse schriftlich“	8
Erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich».....	8
Nicht erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich»	8
Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich»	9
Vorgehen „Berufskennnisse mündlich“	9
Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich „Berufskennnisse mündlich“	9
Erlaubte Hilfsmittel Qualifikationsbereich „Berufskennnisse mündlich“	9
Nicht erlaubte Hilfsmittel Qualifikationsbereich „Berufskennnisse mündlich“	9
Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)	10
Grundlagen.....	10
Prüfungsgerichte	10
Wichtige Informationen zu der Süßspeise mit Kleingebäck.....	10
Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	11
Wichtige Informationen zu den Rezepten / AVOR-Blätter	11
Freiwillig mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten».....	12
Erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	12
Nicht erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten».....	12
Ablauf «Praktische Arbeiten».....	13
Zeitplan «Praktische Arbeiten»	14

Anhang 1:	Gerichteliste für die „praktische Arbeit“	15
Anhang 2:	Warenkorb und Bestellliste für die Süßspeise und Kleingebäck/Konfekt	15
Anhang 3:	Merkblatt QV, Kanton Luzern.....	15

Informell

Gender-Disclaimer

Die in diesem Dokument gewählte männliche Form bezieht sich immer zugleich auf weibliche, männliche und diverse Personen. Auf eine Mehrfachbezeichnung wird in der Regel zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

Glossar

PEX = Prüfungsexperte / TPEX = Technische Leitung / CPEX = Chefexperte

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Kompetenzzentrum für Qualifikationsverfahren Luzern (KQV). Für die Prüfungsdurchführung ist der Chefexperte des Kantons Luzern verantwortlich.

Chefexperte: Reto Sigrist, St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern
Kontakt: 041 240 16 11 / r.sigrist@gart.ch

Stellvertretung: Gabriela Warth, BBZB Luzern

Information zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung (QV)

Diese Wegleitung und das «Mitgeltende Dokument zum praktischen Qualifikationsverfahren 2025» sollen ihnen die notwendigen Informationen über den Ablauf der Abschlussprüfungen der Berufskunde und der praktischen Arbeit geben (inkl. den erlaubten oder nicht erlaubte Hilfsmittel). Informationen über den Abschluss der Allgemeinbildung erhalten sie separat.

Schulbesuch / Klären von Unklarheiten / Beantwortung von Fragen

Mitte Februar wird der Chefexperte oder die Stellvertretung die Abschlussklassen in der Schule besuchen, um mögliche Unklarheiten und offene Fragen zu klären. Das genaue Datum des Besuches wird von Ihrem Fachlehrer zeitgerecht bekanntgegeben.

Bitte sammeln sie ihre Fragen in der Klasse und verfassen sie diese schriftlich.

Die Fragen und Antworten von allen Klassen werden im Anschluss zusammengefasst und in einem einer FAQ-Abschnitt auf der G'ART-Homepage transparent für alle aufgeschaltet.

www.gart.ch/Ausbildung/Qualifikationsverfahren

PkOrg

Ebenfalls beim Schulbesuch des Chefexperten werden die Kandidierenden in die webbasierte Anwendung von PkOrg eingeführt und melden sich und ihren Berufsbildner an.

(https://www.youtube.com/watch?v=T9A_OC--us)

PkOrg nimmt eine wichtige Drehscheibenfunktion zwischen den Prüfungsorganen, Lehrbetrieben und den Lernenden ein.

- Über PkOrg werden alle Abläufe des QV organisiert
- Persönliche Prüfungsaufgebote, allgemeine Kommunikation und Einladungen zur Informationsveranstaltung/Besichtigung der Prüfungsräume laufen über diese Plattform
- Alle Relevante QV-Dokumente sind da abgelegt (Arbeits- und Zeitplan, Protokoll etc)
- Ebenfalls werden sie ihre vorbereitete Süßspeise inklusiv Kleingebäck/Konfekt sowie die dazugehörenden Bestellungen bis spätestens am Mittwoch, 07. Mai 2025 hochladen

Kompetenznachweis

Dieser wird von der Berufsbildnerin bzw. Berufsbildner für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit der lernenden Person im gemeinsamen Gespräch ausgewertet, unterschrieben und durch den Lehrbetrieb einzureichen. (Kandidierende nehmen diesen an der praktischen QV mit)

Der Kompetenznachweis wird nicht in Noten ausgedrückt, muss aber zur Erteilung des Attests vorhanden sein (Weisung Kantonale Behörde).

Prüfungsvorschriften / Regelwidriges Verhalten / Toiletten

Bei Betrug, Verstoss gegen Prüfungsvorschriften oder Anweisungen der Prüfungsorgane können Qualifikationsverfahren ganz oder teilweise für nicht bestanden erklärt werden.

Toilettenbenutzung: Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt. Zusätzlich Informationen finden sie auf dem Merkblatt Qualifikationsverfahren: Anhang 3 in diesem Dokument

Verspätung:

Praktische Arbeit:

Meldung an das Sekretariat G'ART: **041 240 01 07** (telefonisch erreichbar ab 06.45 Uhr)

Berufskunde schriftlich und mündlich:

Meldung an den Chefexperten: **041 240 16 11**

Verhinderung

Wer ein Qualifikationsverfahren oder Teile davon aus wichtigen Gründen nicht antreten oder zu Ende führen kann, hat umgehend das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren **041 318 03 00** oder den Chefexperten **041 240 16 11** telefonisch zu benachrichtigen und danach eine dokumentierte Begründung (Arztzeugnis, usw.) nachzusenden. qv.lu@kgl.ch oder r.sigrist@gart.ch

Identitätskontrolle

Alle Lernenden müssen bei jedem Qualifikationsbereich einen amtlichen Ausweis (Identitätskarte, Fahrausweis oder Pass) vorweisen.

Daten und Durchführungsorte auf einen Blick

Praktische Arbeiten

Durchführung «Praktische Arbeiten» (VPA) :

Mittwoch, 21. Mai 2025 bis Mittwoch, 04. Juni 2025

Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern

Datum Arbeitsposten gemäss Aufgebot / Zeit: 07.45 Uhr

Berufskunde mündlich

Die mündliche Abschlussprüfung findet statt am:

Freitag, 30. Mai 2025

BBZB Schulzentrum Heimbach
Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe (BBZB)
Heimbachweg 12
6003 Luzern

Zimmer: D2 17 und D2 17a / Zeit: gemäss Aufgebot

Berufskunde schriftlich

Die schriftliche Abschlussprüfung findet statt am:

Freitag, 13. Juni 2025

BBZB Schulzentrum Heimbach
Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe (BBZB)
Heimbachweg 12
6003 Luzern

Zimmer: D2 20 / Zeit: 07.30

Qualifikationsbereiche

Übersicht der Gewichtung

Bereiche	Unterteilung/Positionen	Gewichtung
Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Dessert (Süssspeisen) Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen Position 2: Ernährungslehre, Menükunde	20 %
mündlich	Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung (BiVO Art. 19)

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

Qualifikationsbereich Berufskennnisse

Berufskennnisse

Die Kandidierenden werden schriftlich und mündlich geprüft. Gestützt auf die Wegleitung Qualifikationsverfahren und die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele.

Schriftlich

Pos. 1 = Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen
Pos. 2 = Ernährungslehre, Menükunde

Mündlich

Pos. 3 = Kochkunde, Lebensmittelkunde

Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich»

Vorgehen „Berufskennnisse schriftlich“

Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich» prüft die Position 1 und 2 (=Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen, Ernährungslehre und Menükunde)

Die schriftliche Prüfung umfasst 3 Situationen auf je einem Prüfungsbogen und dauert insgesamt 110 Minuten. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert.

- Situation 1, Richtzeit 40':
- Situation 2, Richtzeit 40':
- Situation 3, Richtzeit 30':

Jede Aufgabe ist mit einer Richtzeit versehen und einer Position zugeordnet. Die Einlesezeit wird nicht zur Lösungszeit gezählt und es dürfen Verständnisfragen gestellt werden. Es gibt jeweils eine Pause zwischen jeder Situation.

Erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich»

Sämtliche für die Prüfung notwendigen Unterlagen werden Ihnen vor Ort ausgehändigt.

Am Platz erlaubt sind lediglich;

- Trinkflasche
- Schreibutensilien: Kugelschreiber (Schwarz oder Blau; kein Bleistift oder Stifte mit löslicher Farbe)
- Netzunabhängiger Taschenrechner

Nicht erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich»

Internet- und Kommunikationsmittel

Smartphones, Smartwatches und ähnliche Geräte sind an den Prüfungen verboten. Diese Geräte sind ausgeschaltet und dürfen während der Prüfung nicht verwendet werden.

Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich»

Vorgehen „Berufskennnisse mündlich“

Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich» prüft in einem Fachgespräch die Position 3 (=Kochkunde und Lebensmittelkunde) und umfasst eine Dauer von total 40 Minuten. Das Gespräch beinhaltet keine Fragen zu den Positionen 1 und 2.

- **Fachgespräch Kochkunde und Lebensmittelkunde** (30 Minuten)

Das Fachgespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; von Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung bis zum Verkauf.

- **Fachgespräch Lern- und Leistungsdokumentation** (10 Minuten)

In diesem Prüfungsteil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen, deshalb muss die Lern- und Leistungsdokumentation unbedingt mitgebracht werden. Die Lern- und Leistungsdokumentation wird nicht bewertet, sondern nur das Gespräch darüber.

Die Fachlehrperson wird Ihnen den genauen Ablauf aufzeigen und erklären.

Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich „Berufskennnisse mündlich“

Lern- und Leistungsdokumentation

- Inklusive Arbeitsrapporte

Erlaubte Hilfsmittel Qualifikationsbereich „Berufskennnisse mündlich“

Sämtliche für die Prüfung notwendigen Unterlagen werden Ihnen vor Ort ausgehändigt. Am Platz erlaubt sind lediglich;

- Trinkflasche

Nicht erlaubte Hilfsmittel Qualifikationsbereich „Berufskennnisse mündlich“

Smartphones, Smartwatches und ähnliche Geräte sind an den Prüfungen verboten. Diese Geräte sind ausgeschaltet und dürfen während der Prüfung nicht verwendet werden.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Grundlagen

Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 4 Stunden. Gestützt auf die Wegleitung für das Qualifikationsverfahren und die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele. Die Kandidierenden müssen zeigen, dass sie fähig sind, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Pos. 1: Kalte Vorspeise oder Suppe

Pos. 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch

Pos. 3: Stärkebeilage, Gemüse

Pos. 4: Dessert (Süssspeisen)

Pos. 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

Prüfungsgerichte

Als Basis dient die Gerichte Liste (Vorgabe Hotel & Gastro formation Weggis, diese befindet sich im Anhang 2)

4 mögliche Prüfungsmenüs:

Aus dieser Liste werden vier Dreigang-Menüs zusammengestellt. Diese werden 5 Wochen vor QV Praktische Arbeit via PkOrg-Plattform zugänglich gemacht. Am Prüfungstag wird eines dieser Menüs geprüft.

1. Kalte Vorspeise oder einer Suppe
2. Hauptgang (Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht, eine Stärkebeilage und ein Gemüsegericht
3. Süssspeise mit Kleingebäck/Konfekt

Das Kleingebäck ist frei wählbar. Für die Süssspeise gibt es die einzig die Vorgabe, dass sie aus der offiziellen Gerichte-Liste stammt. (siehe Anhang 1 und 2)

Wichtige Informationen zu der Süssspeise mit Kleingebäck

Abgabetermin Süssspeise und Bestellung

Die gewählte Süssspeise, das Kleingebäck und die dazugehörigen Bestellungen müssen die Kandidierenden via PkOrg hochladen bis spätestens:

Mittwoch, 07. Mai 2025 um 23:59 Uhr

Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Ausweis / Schreibutensilien

- Amtlicher Ausweis (ID/Pass/Fahrausweis)
- Schreibutensilien

H&Gf Kompetenznachweis www.gart.ch/Ausbildung/Qualifikationsverfahren

- unterschrieben vom Berufsbildner bzw. Berufsbildnerin und Kandidierenden

Persönliche Ausrüstung

- Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (Denken sie an Ersatzwäsche)
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild wird erwartet (freiwillig: Foulard, Kochhut oder Haare kurz bzw. zusammengebunden)
- Geschlossene Arbeitssicherheitsschuhe sind Pflicht

Messer

- Persönlichen Messer und Kleinwerkzeug

Rezepte / AVOR-Blätter für die Süssspeise und das Kleingebäck/Konfekt

jeweils in zweifacher Ausführung, (1 Expl. für Kandidierenden und 1 Expl. für PEX)

- Persönliche Rezepte (AVOR-Blätter) für sämtliche Komponenten mit Skizzen oder Fotos wie das angerichtete Gericht aussieht.

Wichtige Informationen zu den Rezepten / AVOR-Blätter

Die AVOR-Blätter/Rezepte nehmen sie in zweifacher Ausführung am Prüfungstag ausgedruckt mit.

Fehlende AVOR-Unterlagen

Sind die AVOR-Blätter nicht vorhanden oder unvollständig vorbereitet, so hat der Kandidierende diese während dem «Teil 1: Arbeitsvorbereitung und Coaching» zu erstellen. Den Kandidierenden ohne vollständige Rezepturen wird der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht vollkommen zu Lasten der Kandidierenden, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.

Am Prüfungsort wird grundsätzlich nichts ausgedruckt oder kopiert. Falls dies trotzdem nötig sein muss, wird das im Prüfungs-Protokoll mit Punktabzug gewertet.

AVOR-Blatt / Rezeptblatt

Das AVOR-Blatt kann unter www.hotelgastro.ch/dlkoch heruntergeladen werden. Alternativ kann selbst ein AVOR-Raster erstellt werden. Dieser muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVOR-Blattes versehen sein: Name des Gerichtes, Garmethode(n), Garzeit, Zutatenmenge für 4 Personen, Skizze oder Foto vom Gericht.

Beim Beschrieb der Zubereitung wird auf eine korrekte Fachsprache geachtet. Bei der Garmethoden: Backen, wird eine Temperaturangabe verlangt.

Freiwillig mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Pflichtgerichte

Am Prüfungstag werden im Rahmen der 30-minütigen Arbeitsvorbereitung / Coaching die zu kochenden Pflichtgerichte inklusiv den dazugehörigen Rezepten abgegeben.

- Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli 4. Auflage, 2016 oder auf der Basis des Lehrbuches.
- Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.
- Es ist erlaubt und wird sogar empfohlen ausgedruckte oder handgeschriebene Rezepte / AVOR-Blätter dabeizuhaben und diese zu brauchen.

Arbeits- und Zeitplanung

Es wird empfohlen die Arbeitsplanungen für die vier möglichen Menüs vorzubereiten. Falls die Arbeitsplanung nicht vorhanden oder unvollständig ist, muss diese, während dem «Teil 1: Arbeitsvorbereitung und Coaching» erstellt werden.

Erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Toolbox mit Spezial- Geräte und Utensilien:

Sie haben die Möglichkeit Material in einer «Toolbox» mitzubringen.

Für weitere Informationen zur Grösse und Inhalt der Toolbox beachten Sie das «Mitgeltendes Dokument praktische Arbeiten VPA» Küchenberufe

Lebensmittel

Es dürfen nur jene Lebensmittel zur Prüfung mitgebracht werden, die bis zum 7. Mai via PkOrg auf der Bestellliste für Süßspeisen angemeldet wurden.

www.gart.ch/Ausbildung/Qualifikationsverfahren

Nicht erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Internet- und Kommunikationsmittel

Smartphones, Smartwatches und ähnliche Geräte sind an den Prüfungen verboten. Diese Geräte werden am Morgen eingeschlossen bevor Sie den Prüfungsbereich im 2.OG betreten.

Anrichtegeschirr

Es darf kein Anrichtegeschirr mitgebracht werden, es muss das Anrichtegeschirr des Prüfungsortes verwendet werden.

Ablauf «Praktische Arbeiten»

4 Stunden Prüfungszeit (240 Minuten)

Vor- und nachgelagerte Arbeiten sowie Pausen werden nicht zur Prüfungszeit gezählt.

Teil 1: Arbeitsvorbereitung und Coaching (30 Minuten)

Begrüssung

Die Experten stellen sich den Kandidierenden vor und informieren über den Tagesablauf.

Übergabe Prüfungsaufgaben / AVOR (Arbeitsvorbereitung) und Coaching

- Prüfungsaufgabe:
Bekanntgabe des Prüfungsmenüs inklusive Abgabe der Rezepte für 4 Personen (Rezepte dürfen nach eigenem Ermessen mengenmässig angepasst werden).
- Süssspeise und Kleingebäck:
Kandidierenden erläutern dem PEX die Rezepte der vorbereiteten Süssspeise und Kleingebäck/Konfekt
- AVOR
Der erarbeitete Arbeits- und Zeitplan wird mit dem PEX besprochen Dieser wird im Anschluss für den PEX kopiert. Falls nicht vorhanden: erstellen die Kandidierenden einen Arbeits- und Zeitplan für die praktische Arbeit.
- Coaching (engl «betreuen») Während der Arbeitsvorbereitung werden Unklarheiten geklärt, der Kandidierende darf gegebenenfalls Verständnisfragen stellen.

Teil 2: Praktische Prüfungsarbeiten (210 Minuten)

Hygiene, Arbeitssicherheit

Während der ganzen praktische Abschlussprüfung setzen sie die gesetzlichen Vorschriften und die betrieblichen Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.

Umsetzung der vorgegebenen praktischen Arbeiten

- Warenannahme & Lagerung der Lebensmittel
Kontrolle der Lebensmittel, bei Beanstandungen Meldung an TPEX, unterschriebenes Warenannahme-Protokoll bis spätestens 09.30 Uhr an PEX abgeben
- Vorbereitungsarbeiten
Herrichten und portionieren von Fischen / Geflügel / Schlachtfleisch / Gemüse / Obst
- Zubereitung und Fertigung der Gerichte:
Anwenden und überwachen der Garmethoden
- Anrichten und Schicken der Speisen:
Kalte Vorspeise oder Suppe
Hauptgericht mit Stärkebeilage und Gemüse
Süssspeise und Kleingebäck

Schickzeiten müssen zwingend eingehalten werden.

Wird die vorgegebene Schickzeit mit 8 Minuten überschritten, wird die Degustation der vorhandenen Komponenten direkt aus dem Koch- oder Mise-en-place-Geschirr vorgenommen. Die Präsentation wird mit vollem Punktabzug gewertet.

Zeitplan «Praktische Arbeiten»

Min.	Zeit	Glossar: PEX = Prüfungsexperten, TPEX = Technische Leitung, CPEX = Chefexperte
	07.00-07.30	Sekretariat G'ART / Empfang (1. OG) Eintreffen der Kandidierenden, Umziehen, Einschliessen von Natel
15'	07.45	Treffpunkt Restaurant G'ART (2. OG) Empfang durch TPEX; Kurzorientierung; Postenzuteilung, Deponieren von Material
10'	08.00	Begrüssung durch CPEX: ID-Kontrolle, Gesundheitsfrage, Instruktion Prüfungsablauf, Beantworten von Fragen, Vorstellung PEX
	08.10 – 08.40	Küchenbesichtigung mit TPEX Posten einrichten, Teller bereitstellen
30'	08.45	Teil 1: Arbeitsvorbereitung und Coaching Übergabe Prüfungsaufgaben / AVOR praktische Arbeit / Coaching: Kandidierende sichten die erhaltenen Pflichtgerichte und stellt ggf. Verständnisfragen. Kandidierende erläutern dem PEX die Rezepte- / AVOR-Blätter der vorbereiteten Süssspeise und des Kleingebäcks/Konfekt. Kandidierende erläutern dem PEX den erstellten Arbeits- und Zeitplan
55'	09.15	Teil 2: Praktische Prüfungsarbeiten Warenannahme • Kontrolle der Lebensmittel, bei Beanstandungen Meldung an TPEX, 09.30 Uhr unterschriebenes Warenannahme-Protokoll an PEX abgeben Vorbereitungsarbeiten / Mise en place • Mise en place und eventuell Ansetzen von Gerichten mit längerer Garzeit oder Süssspeisen die gefroren werden müssen.
5'	10.10	Posten aufräumen, Lebensmittel verräumen
30'	10.15	Pause (einfache Verpflegung und Getränke) Kandidierende haben die Möglichkeit den Arbeits- und Zeitplan zu überprüfen und nächsten Schritte zu planen.
5'	10.45	Überprüfen des Zeitplanes mit Experten
90'	10.50	Praktische Prüfungsarbeiten Weiterarbeit: Vorbereitung / Zubereitung und Fertigung der Speisen
	12.20-12.30	Schicken der kalten Vorspeise oder Suppe (auf 4 Teller oder Tassen nach Wahl)
45'	12.40-12.50	Schicken des Hauptgerichtes (auf 4 Teller nach Wahl)
	12.55-13.05	Schicken der Süssspeise und Kleingebäck (auf 4 Teller nach Wahl/ Kleingebäck separat)
15'	13.05	Reinigung des Arbeitspostens Aufsicht PEX, Ausführung der Reinigungsarbeiten fliesst in Bewertung ein
10'	13.20	Qualifikationsende / Verabschiedung PEX / Pause
	13.30	Fertigstellen der Reinigungsarbeiten Aufsicht TPEX
	14.10	Verabschiedung Kandidierende Ausfüllen der Feedbackblätter durch die Kandidierenden, eventuelle Aussprache und Protokollierung bei Vorkommnissen oder Zwischenfällen Verabschiedung durch CPEX (über das Prüfungsergebnis wird kein Kommentar abgegeben)

Anhang 1: Gerichteliste für die „praktische Arbeit“

5 Wochen vor dem Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» werden aus dieser Gerichteliste 4 Menüs bekanntgegeben. Eines dieser Menüs wird am praktischen QV geprüft.

Diese Gerichteliste ist ein Auszug aus der Wegleitung für das Qualifikationsverfahren
Softrevision 2012 / Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Die komplette Version finden sie hier:

Hotel Gastro formation, Weggis



Link: <https://www.hotelgastro.ch/downloads>

Filter anklicken:

Kategorien: Berufliche Grundbildung

Bereiche: Küche

Kategorien: EBA/Küchenangestellte/r EBA 2010

Anhang 2: Warenkorb und Bestellliste für die Süssspeise und Kleingebäck/Konfekt

Anhang 3: Merkblatt QV, Kanton Luzern

Anhang: Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Kalte Vorspeisen/Suppen:

Kalte Vorspeise	Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen
	<i>Gerichtauswahl:</i>
Kaltschalen	<i>Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse</i>
Salate	<i>Pilzsalat auf Toast</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>
	<i>Gemüse-Cocktail mit Sesam</i>
	<i>Krevetten-Cocktail mit Avocado</i>
	<i>Riesenkrevetten-Cocktail</i>
	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>

Suppen	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen
	<i>Gerichtauswahl:</i>
Kraftbrühe	<i>Kraftbrühe mit Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>
Cremesuppe	<i>Tomatencremesuppe</i>
	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>
Püreesuppe	<i>Karottenpüreesuppe</i>
	<i>Gemüsepüreesuppe mit Croûtons</i>
Gemüsesuppe	<i>Minestrone</i>
	<i>Gemüsesuppe Hausfrauenart</i>
Hülsenfrüchtesuppe	<i>Linsensuppe</i>
Getreidesuppe	<i>Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen</i>
	<i>Bündner Gerstensuppe</i>

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren / Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten</i> <i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>
... Dünsten	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i> <i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
... Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i> <i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräuter</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i> <i>Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten</i> <i>Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce</i> <i>Grilliertes Rindshuftsteak mit Kräuterbutter</i> <i>Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart</i>
... Braten	<i>Schweinskarreebraten mit Jus</i> <i>Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste</i>

Fischgerichte:

Fischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Lachskotelett mit Kapern</i> <i>Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Grillieren	<i>Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweibutter</i>
... Sautieren	<i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste</i> <i>Sautiertes Felchenfilet mit Kapern und Tomaten</i>
... Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets im Backteig und Tatarensauce</i>

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Sättigungsbeilagen:

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200 g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben. Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim Lockern nicht klumpen.

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sieden/Dämpfen	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln Schmelzkartoffeln</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>
... Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln Bratkartoffeln (Neue) Berner Rösti</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>
... Gnocchi-Masse	<i>Kartoffelnocken mit Salbeibutter</i>
Getreidegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
<i>... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</i>	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Tomatenspätzli</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Gerstotto mit Gemüse-Brunoise</i>
<i>... Reisgerichte:</i>	
Trockenreis	<i>Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern, ...</i>
Pilawreis	<i>Kräuter-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen, ...</i>
Risotto	<i>Gemüserisotto, Risotto, Safranrisotto, ...</i>

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Gerichteliste

Gemüse:

Beispiel eines Hinweises siehe Stärkegerichte

Gemüsegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sieden	<i>(z.B.: Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, ...)</i>
... Dämpfen	<i>(z.B.: Brüsseler Endivien "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli, ...)</i>
... Dünsten	<i>(z.B.: Ratatouille, gedünstete Kefen, ...)</i>
... Glasieren	<i>(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Randen, ...)</i>
... Schmoren	<i>(z.B.: geschmorter Lattich, geschmorter Fenchel, ...)</i>
<i>Trockenhitzechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>(z.B.: sautierte panierte Zucchini-Scheiben, sautierter Rosenkohl, ...)</i>
... Grillieren	<i>(z.B.: grillierte Zucchini-Stücke, grillierte Auberginenscheiben, ...)</i>
... Gratinieren	<i>(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch, ...)</i>
... Frittieren	<i>(z.B.: im Backteig frittierter Blumenkohl, Frittierter Blumenkohl, ...)</i>

Süssspeisen (freie Wahl nach Vorgaben der entsprechenden Prüfungskommission):

Mögliche Kriterien für eine Süssspeisen-Aufgabe:

Kalte, gefrorene oder warme Süssspeisen:

- *Stellen Sie eine kalte Süssspeise auf Creme Basis sowie ein dazu passendes Kleingebäck her.*
- *Stellen Sie einen der Saison entsprechenden Früchtekuchen mit Guss her.*
- *Bereiten Sie eine Panna cotta beliebiger Geschmacksrichtung und ein dressiertes Kleingebäck zu.*
- *Mousse aus Früchten mit entsprechender Garnitur und einer Sauce.*
- *Rahm- oder Schaumgefrorenes, begleitet von Erdbeeren und Rhabarber (Kompott, Coulis).*
- *Gestürzte Creme oder Getreidepudding mit passender Garnitur und Sauce.*
- *Rahmgefrorenes mit Nüssen, saisonale Früchte und passendes Gebäck.*
- *Eine Süssspeise mit Quark, ergänzt mit Aprikosen.*
- *Hauptkomponente: Erdbeeren, begleitet von einer Creme und / oder Teig.*
- *Aufgabenstellung (diese Lebensmittel müssen verwendet und die Garmethode umgesetzt werden):*
 - *Bananen und Mandeln*
 - *Blätterteig CP*
 - *Garmethode Backen*
- *Immer ein Kleingebäck zu jeder Süssspeise, frei wählbar*
- *Aufgabenstellung (diese Lebensmittel müssen verwendet werden):
Es muss eine Mousse für vier Personen hergestellt werden.
Zutaten: Schokolade oder Himbeeren oder Mango oder Birnen oder...
Immer ein Kleingebäck zu jeder Süssspeise, frei wählbar*

Familienname	
Vorname	
Datum / QV Praktische Arbeiten	
Süssspeise	
Kleingebäck/Konfekt;	

Die Bestellliste für die Süssspeise muss bis spätestens am 07. Mai 2025 für die Süssspeise auf PkOrg hochgeladen sein. Folgende Lebensmittel stehen an der „QV Praktische Arbeit“ zur Verfügung, alle ändern müssen in unvorbereitetem Zustand selbst mitgebracht werden.

Zutaten Kategorien	Bestellung g / dl /Stück	Lebensmittel Produkte
--------------------	--------------------------	-----------------------

Milch / Milchprodukte		Vollmilch
		Vollrahm
		Doppelrahm
		Saurer Halbrahm
		Naturjogurt
		Butter

Eier		Ganze Eier
		Vollei pasteurisiert
		Eigelb pasteurisiert
		Eiweiss pasteurisiert

Teige		Blätterteig
		Frühlingsrollen Teig
		Reispapier

Fruchtaroma (Boiron)		Erdbeeren-Fruchtmark
		Himbeeren-Fruchtmark
		Mango-Fruchtmark
		Passionsfrucht-Fruchtmark

Kräuter/Micro greens		Pfefferminze / Zitronenmelisse
		Tagesauswahl an Micro-Greens

Früchte Obst / Obsterzeugnisse		Bananen
		Erdbeeren
		Himbeeren
		Blaubeeren
		Apfel
		Birnen
		Mango
		Ananas
		Passionsfrüchte
		Zitronen
		Limetten

Economat		Couverture: weiss / hell 35% / dunkel 83%
		Mehl / Maizena
		Zucker/ Vanillezucker / Puderzucker / Rohrzucker
		Vanilleschote / Zimt ganz und gemahlen / Sternanis
		Gelatine
		Backpulver
		Honig
		Kokosmilch
		Hartweizen: Griess fein und mittel
		Reis: Kurzkornreis

Kernen und Nüsse		Mandeln: gehobelt, gemahlen oder Mandelmasse
		Haselnüsse: ganz oder gemahlen
		Baumnüsse
		Kokosflocken
		Pistazien

Alkohol / Spirituosen		Maraschino
		Cointreau
		Amaretto
		Kirsch
		Cognac
		Grand Manier

Eigene Lebensmittel		

Merkblatt Qualifikationsverfahren

Für Lernende mit Lehrvertrag im Kanton Luzern

Rechtsgrundlagen

Die Durchführung der QV richtet sich nach den Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung (BBG), der Bundesverordnung über die Berufsbildung (BBV), des kantonalen Gesetzes über die Berufsbildung und die Weiterbildung, der kantonalen Verordnung über die Berufsbildung und die Weiterbildung sowie der Verordnung über die berufliche Grundbildung (BiVo) des betreffenden Berufes. Informationen über die Bestehensnormen können ebenfalls den entsprechenden Verordnungen über die berufliche Grundbildung (BiVo) des betreffenden Berufes entnommen werden.

Aufgebote

Für die Aufgebote für das Qualifikationsverfahren sind das Rektorat der Berufsfachschule, die Chefexperten/Chefexpertinnen, die Branchen oder das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren zuständig. Zusammen mit dem Aufgebot erhalten Sie auch eine Liste der Materialien, Werkzeuge und Hilfsmittel, welche während dem QV benutzt werden dürfen.

Das QV gehört zur Ausbildung, daher gilt die Prüfungszeit als Arbeitszeit. Eine Teilnahme am QV kann durch den Lehrbetrieb **nicht** verwehrt werden.

Verhinderung

Wer ein Qualifikationsverfahren oder Teile davon aus wichtigen Gründen nicht antreten oder zu Ende führen kann, hat umgehend das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren telefonisch zu benachrichtigen und eine dokumentierte Begründung (Arztzeugnis, usw.) nachzusenden. Das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren oder die Dienststelle Berufs- und Weiterbildung kann bei begründeter Absenz besondere Nachprüfungen anordnen.

Bei unbegründeter Absenz hat die angemeldete Person die verursachten Kosten zu tragen. Die verpassten Teile des Qualifikationsverfahrens gelten als absolviert, aber nicht bestanden.

Identitätskontrolle

Alle Lernenden müssen sich mit einem amtlichen Ausweis (Identitätskarte, Fahrausweis oder Pass) über ihre Identität ausweisen können.

Regelwidriges Verhalten

Bei Verstoss gegen Prüfungsvorschriften oder Anweisungen der Prüfungsorgane und bei Betrug im Rahmen von Qualifikationsverfahren können die Qualifikationsverfahren ganz oder teilweise für nicht bestanden erklärt werden.

Haftung

Lernende haben die Einrichtungen, Maschinen und Werkzeuge nach den Weisungen der Prüfungsorgane und mit grösster Sorgfalt zu behandeln. Wer gegen die Weisungen handelt oder die Sorgfaltspflicht verletzt, haftet für den verursachten Schaden. Expertinnen/Experten haben allfällige Schäden oder Unfälle sofort dem Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren zu melden.

Zutritt zu den Qualifikationsverfahren

Zu den QV haben ausschliesslich die Kandidaten/Kandidatinnen, die Prüfungsexperten/-expertinnen, Mitarbeitende der Lehraufsicht der Dienststelle Berufs- und Weiterbildung sowie die Mitglieder der Kantonalen Prüfungskommission Zutritt. Drittpersonen ist der Besuch der QV nur mit schriftlicher Erlaubnis des Prüfungsleiters gestattet.

Nachteilsausgleich

Kandidatinnen und Kandidaten mit Behinderungen, Störungen wie z.B. Legasthenie, Dyskalkulie, ADHS, Angststörungen sowie bei Krankheit oder Unfall können einen Nachteilsausgleich für alle drei Lernorte (Berufsfachschule, Betrieb, überbetriebliche Kurse) und für das Qualifikationsverfahren beantragen.

Das Gesuch um Nachteilsausgleich für das Qualifikationsverfahren muss bis spätestens 31. Oktober vor dem Qualifikationsverfahren eingereicht sein. Das Gesuchsformular um Nachteilsausgleich sowie das entsprechende Merkblatt können unter www.beruf.lu.ch heruntergeladen werden.

Prüfungskosten

Der Lehrbetrieb hat für entstandene Material- und Raumkosten aufzukommen. Eine Abwälzung der Kosten auf die Lernenden ist nicht zulässig.

Inoffizielle Bekanntgabe der Prüfungsentscheide

Berufslernende aus dem Kanton Luzern haben die Möglichkeit, ihren Prüfungsentscheid schon vor der Lehrabschlussfeier unter www.qv.lu.ch abzufragen. Zur Identifikation werden das Geburtsdatum und die Sozialversicherungsnummer benötigt. Der Stichtag, ab wann die Prüfungsentscheide abrufbar sind, wird jeweils im Vorfeld publiziert. Die offizielle Bekanntgabe des Prüfungsentscheides erfolgt mit der Abgabe des eidg. Fähigkeitszeugnisses an der Lehrabschlussfeier bzw. durch Zustellung per Post.

Bitte beachten Sie, dass aus Gründen des Datenschutzes grundsätzlich keine telefonischen Auskünfte erteilt werden. Sowohl der Dienststelle Berufs- und Weiterbildung, wie auch den Berufsfachschulen und dem Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren ist es strikte untersagt, Informationen über Lernende, deren Noten oder ähnliche Sachverhalte weiterzugeben.

Abgabe Notenausweis, Fähigkeitszeugnis/Berufsattest und Ehrenurkunde

Die Kandidatinnen/Kandidaten erhalten die Notenausweise, Fähigkeitszeugnisse/Berufsatteste und Ehrenurkunden an den jeweiligen Lehrabschlussfeiern. Lernende mit ausserkantonalem Schulort erhalten ihre eidgenössischen Dokumente per Post zugestellt. Die Lehrbetriebe werden über die Resultate mit separater Post informiert.

Lehrabschlussfeiern

Für alle Lernenden mit Schulort im Kanton Luzern wird von den Berufsfachschulen oder den Branchenverbänden eine Lehrabschlussfeier organisiert. Die Einladungen erfolgen frühzeitig. Luzerner Lernende mit ausserkantonalem Schulort nehmen an den Feierlichkeiten ihrer Schule teil, sofern diese eine Feier durchführt. Einladungen zu Kantonalen Lehrabschlussfeiern von Lernenden mit einem ausserkantonalen Lehrort, werden direkt vom entsprechenden Amt für Berufsbildung ihres Lehrortkantones verschickt.

Prüfungseinsicht und Einspracheverfahren

Einsprachen gegen Entscheide im Qualifikationsverfahren sind schriftlich mit Antrag und Begründung innerhalb von 20 Tagen an die Kantonale Prüfungskommission zu richten. Zur Einsprache ist nur die Kandidatin/der Kandidat oder die gesetzliche Vertretung berechtigt. Bevor Einsprache erhoben wird, soll Einsicht in die Prüfungsunterlagen genommen werden. Das Merkblatt mit nützlichen Informationen zur Prüfungseinsicht und zum Einspracheverfahren steht unter www.qv.lu.ch zum Download bereit.

www.qv.lu.ch

Auf dieser Webseite finden Sie alle Informationen über das QV. Vom Jahresprogramm, über Prüfungsentscheide bis hin zu den Informationen und Fotos der Lehrabschlussfeiern.

Auskunft und Beratung

Dienststelle Berufs- und Weiterbildung
Betriebliche Bildung
Obergrundstrasse 51
6002 Luzern
Telefon 041 228 52 52, betrieblichebildung.dbw@lu.ch
Kontaktpersonen: beruf.lu.ch/berufszuteilung

Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren
Eichwaldstrasse 15
6002 Luzern
Telefon 041 318 03 00, qv.lu@kgl.ch

Stand Juli 2023