

Qualifikationsverfahren 2025

Köchin EFZ / Koch EFZ

(gemäss BiVO 2010)

Informationen zuhanden
Kandidierende
sowie
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Inhalt

Informell	3
Gender-Disclaimer.....	3
Glossar.....	3
Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren	3
Prüfungsleitung	3
Information zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung (QV)	3
Schulbesuch / Klären von Unklarheiten / Beantwortung von Fragen.....	3
PkOrg.....	4
Prüfungsvorschriften / Regelwidriges Verhalten / Toiletten	4
Verspätung	4
Verhinderung.....	4
Identitätskontrolle.....	4
Daten und Durchführungsorte	5
Qualifikationsbereiche	6
Übersicht der Gewichtung.....	6
Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung (BiVO Art. 20)	6
Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	7
Grundlagen.....	7
Durchführung „Berufskennnisse“	7
Hilfsmittel Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	7
Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	7
Prüfen der Fremdsprache (mündliches Fachgespräch).....	8
Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)	8
Grundlagen.....	8
Prüfen der Warenkorbgerichte (Kürprogramm)	9
Aufgabenstellung: Speisefolge und Bestellung/Warenbezugsliste.....	9
Aufgabenstellung: Rezeptierung / AVOR-Blatt	10
Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm).....	10
Erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	11
Nicht erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten».....	11
Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	11
Freiwillig mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten».....	12
Ablauf «Praktische Arbeiten».....	13
Zeitplan «Praktische Arbeiten»	15
Anhang 1: Aktuelle Warenkörbe, H&Gf, Weggis	16
Anhang 2: Pflichtgerichte, Kanton Luzern	16
Anhang 3: Merkblatt QV, Kanton Luzern	16

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.

Informationen über den Abschluss der Allgemeinbildung erhalten sie separat.

Schulbesuch / Klären von Unklarheiten / Beantwortung von Fragen

Im Januar wird der Chefexperte oder die Stellvertretung einen Schulbesuch bei den Abschlussklassen machen, um mögliche Unklarheiten und offene Fragen zu klären. Das genaue Datum des Besuches wird vom Fachlehrer zeitgerecht bekanntgegeben.

Bitte sammeln sie Ihre offenen Fragen in der Klasse und verfassen sie diese schriftlich. Die Fragen und Antworten von allen Klassen werden im Anschluss zusammengefasst und in einem FAQ-Abschnitt auf der G'ART-Homepage transparent für alle aufgeschaltet.

www.gart.ch/Ausbildung/Qualifikationsverfahren

PkOrg

Beim Schulbesuch des Chefexperten werden die Kandidaten in die webbasierte Anwendung von PkOrg eingeführt und melden sich und ihren Berufsbildner an.

(https://www.youtube.com/watch?v=T9A_0C--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 relevanten QV-Dokumente sind abgelegt (zB. Arbeits- und Zeitplan, Protokoll etc)
- Ebenfalls werden Sie Ihre vorbereiteten vier Warenkorb-Speisenfolgen sowie die dazugehörigen Bestellungen bis spätestens Mittwoch, 07. Mai 2025 hochladen

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 06.00 Uhr)

Berufskunde (schriftlich) und Fremdsprache (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

Prüfen der Fremdsprache (mündliches Fachgespräch)

Die Fremdsprachenkompetenz wird am jeweiligen Schultag überprüft.

Montag, 05.Mai 2025 / Donnerstag, 08.Mai 2025 / Freitag, 09.Mai 2025

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

Datum, Uhrzeit und Zimmer gemäss Aufgebot

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 und Arbeitsposten gemäss Aufgebot / Zeit: 06.45 Uhr

Berufskunde schriftlich

Die schriftliche Abschlussprüfung findet statt am:

Donnerstag, 05. Juni 2025

BBZB Schulzentrum Weggismatt
Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe (BBZB)
Weggismattstrasse 12
6004 Luzern
Aula W20 / Zeit: 08.15 Uhr

Allgemeinbildung

Die schriftliche Abschlussprüfung findet statt am:

Freitag, 06. Juni 2025

BBZB Schulzentrum Heimbach
Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe (BBZB)
Heimbachweg 12
6003 Luzern
Zeit und Ort gemäss Aufgebot

Qualifikationsbereiche

Übersicht der Gewichtung

Bereiche	Unterteilung/Positionen	Gewichtung
Praktische Arbeiten	<p><u>Pos. 1:</u> Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation</p> <p><u>Pos. 2:</u> Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten</p> <p><u>Pos. 3:</u> Warenkorb: Präsentation / Degustation</p> <p><u>Pos. 4:</u> Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten</p> <p><u>Pos. 5:</u> Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation</p> <p><u>Pos. 6:</u> Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz</p>	40 %
Berufskennnisse schriftlich	<p><u>Pos. 1:</u> Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)</p> <p><u>Pos. 2:</u> Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</p> <p><u>Pos. 3:</u> Berechnungen</p>	20 %
Berufskundlicher Unterricht	<p>Erfahrungsnote Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts</p>	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	<p>Die Abschlussprüfung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.</p>	20 %

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung (BiVO Art. 20)

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»

Grundlagen

Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskennnisse schriftlich beträgt Total 3 Stunden (180 Minuten) Die Kandidierenden werden schriftlich in vier Situationen geprüft. Gestützt auf die Wegleitung Qualifikationsverfahren und die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele.

Pos. 1: Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten
(ohne Fremdsprache)

Pos. 2: Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe

Pos. 3: Berechnungen

Position 1 wird dreifach gewichtet.

Durchführung „Berufskennnisse“

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

Teil 1: Lösen der Aufgabenteile: Situation 1 und Situation 2.
Der erste Teil der Prüfung dauert 90 Minuten.

Teil 2: Abgabe der Aufgabenteile: Situation 3 und Situation 4.
Der zweite Teil der Prüfung dauert nochmals 90 Minuten.

Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 20 Minuten. Ist ein/e Kandidierende/r vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit seiner Prüfung fertig, gibt er/sie diese gesammelt einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum. Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil wird zu Beginn des ersten Teils mündlich bekannt gegeben.

Hilfsmittel Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»

Erlaubte Hilfsmittel

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

Smartphones, Smartwatches und ähnliche Geräte sind an den Prüfungen verboten. Diese Geräte müssen ausgeschaltet sein und dürfen an den Prüfungen nicht verwendet werden.

Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Ausweis / Schreibutensilien

- Amtlicher Ausweis (ID/Pass/Fahrausweis)

Prüfen der Fremdsprache (mündliches Fachgespräch)

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten. Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben. Die Rückseite der AVOR-Blätter aus dem Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» dürfen für Notizen betreffend Fremdsprache genutzt werden.

Der Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über einen Warenkorb innerhalb der Prozessschritte Einkauf oder Warenannahme und Lagerung.
3. Fragen über einen Warenkorb innerhalb der Prozessschritte Vorbereitung, Zubereitung oder Verkauf.
4. Fragen zu Ernährung, Hygiene oder Arbeitssicherheit
5. Verdankung und Verabschiedung

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Grundlagen

Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 8 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: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lern- und Leistungsdokumentation

Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten

Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation

Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten

Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation

Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

Kochen für 4 Personen

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für vier Personen zu kochen und anzurichten.

Prüfen der Warenkorbgerichte (Kürprogramm)

Vier Warenkörbe

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen 4 Warenkörbe zusammengestellt und 6 Monate im Voraus bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert. Am Prüfungstag wird einer der vier Warenkörbe geprüft.

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»

Die Beurteilung der Gerichte aus dem Warenkorb erfolgt anhand von Kriterien, wobei aufwändige Ausführungen mit Zusatzpunktierung gegenüber trivialen Lösungen zu bewerten sind. Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Die komplette Aufgabenübersicht des Kürprogrammes inklusiv Indikatoren «Arbeitsaufwand» befinden sich im Anhang 1 dieses Dokumentes.

Pflicht-Lebensmittel

Jeder Warenkorb hat mehrere **Pflicht-Lebensmittel**, die in einem der drei Warenkorbgerichten (Kalte Vorspeise, Suppe, Fischgericht mit passender Stärkebeilage) eingesetzt und klar zugewiesen werden. Diese **gelb hinterlegten** Lebensmittel müssen klar als Haupt- oder Nebenkomponente verwendet werden und nicht nur als Garnitur.

Aufgabenstellung: Speisefolge und Bestellung/Warenbezugsliste

Speisefolge

Aus den Zutaten der einzelnen Warenkörbe und der Grundmise-en-place-Liste haben Sie eine Speisefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Die Menge muss entsprechend angepasst werden).

Bestellung/ Ausfüllen der Warenbezugsliste

Jedes Warenkorblatt (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden. Die zu verwendenden Lebensmittel müssen für die Bestellung per Gramm (g) oder Stück (Stk.) klar ersichtlich sein.

Abgabetermin Speisefolgen und Bestellungen

Die vier Warenkorb-Speisefolgen sowie die dazugehörigen Bestellungen werden von den Kandidierenden via PkOrg hochgeladen bis spätestens:

Mittwoch, 07. Mai 2025 – 23.59 Uhr

Aufgabenstellung: Rezeptierung / AVOR-Blatt

Die Warenkorbgerichte müssen komplett rezeptiert sein. Die Hauptkomponente sowie alle Neben- und Zusatzkomponente inklusiv Saucen und jede Garnitur muss rezeptiert sein.

AVOR-Blatt / Rezeptblatt

Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt. Dieses kann unter www.hotelgastro.ch/dlkoch heruntergeladen werden. Alternativ kann selbst ein AVOR-Raster erstellt werden. Dieser muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVONR-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 den Garmethoden: Schmoren, Pochieren, Frittieren, Backen, Braten, Niedergaren und Sous-vide wird eine Temperaturangabe verlangt.

Warenkorb-Dokumentation an das praktische QV mitnehmen

Die AVOR-Blätter/Rezepte nehmen die Kandidierenden ausgedruckt in zweifacher Ausführung an das praktische Qualifikationsverfahren mit. (als ganze Dokumentation inkl. Speisefolge und Bestellungen)

Fehlende AVOR-Unterlagen

Sind die AVOR-Blätter nicht vorhanden oder unvollständig vorbereitet, so haben Kandidierenden diese während dem «Teil 1: Fachgespräch/Präsentation und Arbeitsvorbereitung» 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.

Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleisch- oder Geflügelgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süssspeise und einem Konfekt. Als Basis der Gerichte dient die Pflicht-Gerichteliste des Kantons Luzern. Das zu kochende Pflichtprogramm wird den Kandidaten am Morgen des Prüfungstages mitgeteilt.

- Die kantonale Gerichte-Liste Pflichtaufgaben QV befindet sich im Anhang 2 dieses Dokumentes

Erlaubte Hilfsmittel beim Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Lern- und Leistungs-Dokumentation (LLD); üK-Unterlagen; Warenkorbdokumentation

Die Lern- und Leistungs-Dokumentation mit den Arbeitsrapporten, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Warenkorb-Dokumentation dürfen während der praktischen Prüfung, bei der Prüfung der Fremdsprachenkompetenz sowie dem Fachgespräch/Präsentation über die betrieblichen Arbeitsprozesse als Hilfsmittel verwendet werden.

Toolbox mit Spezial- Geräte und Utensilien:

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

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

Taschenrechner

Netzunabhängiger Taschenrechner

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.

Lebensmittel / Anrichtegeschirr

Es dürfen keine Lebensmittel oder Dekorationsgegenstände zur Prüfung mitgebracht werden. Es muss das Anrichtegeschirr des Prüfungsortes verwendet werden.

Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Ausweis / Schreibutensilien

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

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

Vier Warenkorb-Dokumentationen (Warenkorb 1 – 4)

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

- Warenkorb-Speisefolge (Die ersten drei Gänge) als Menü geschrieben
- Warenbezugsliste mit Stück-, oder Gewichtsangaben
- Grundmise-en-place-Liste mit markierten Lebensmitteln die gebraucht werden
- Persönliche Rezepte (AVOR-Blätter) für sämtliche Komponenten aller vier Warenkörbe mit Skizzen oder Fotos wie das angerichtete Gericht aussieht.

Freiwillig mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Pflichtgerichte

Am Prüfungstag werden die zu kochenden Pflichtgerichte bekanntgegeben. Die dazugehörigen Rezepte werden abgegeben. Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli 4. Auflage, 2016 oder auf der Basis des Lehrbuches. Es steht dem Kandidierenden frei diese oder eigene Rezepte zu verwenden.

- Es ist erlaubt eigene ausgedruckte oder handgeschriebene Rezepte mitzubringen
- Werden eigene Rezepte verwendet, muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Ablauf «Praktische Arbeiten»

Total 8 Stunden Prüfungszeit (480 Minuten)

- 10 Minuten Prüfen der Fremdsprachenkompetenz (im Vorfeld)
- 80 Minuten Präsentation/Fachgespräch und Arbeitsvorbereitung
- 390 Minuten praktische Arbeiten

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

Teil 1: Präsentation/Fachgespräch und Arbeitsvorbereitung (80 Minuten)

Begrüssung

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

Prüfen von betrieblichen Arbeitsprozessen: Präsentation (3 x 5 Minuten)

Der Kandidierende zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen und dazugehörigem Semester und erläutert anhand der drei Aufgabenkärtchen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse.

Übergabe Prüfungsaufgaben / AVOR (Arbeitsvorbereitung) praktische Arbeit, Coaching

- Prüfungsaufgabe Warenkorb: Bekanntgabe des zu kochenden Warenkorbes. Kandidierende erläutern dem PEX die vorbereiteten Warenkorbgerichte.
- Prüfungsaufgabe Pflichtgerichte: Bekanntgabe von Pflichtgerichten inklusive Abgabe der Rezepte für 4 Personen (Rezepte dürfen nach eigenem Ermessen mengenmässig angepasst werden. Kandidierende erstellen eine Grobmengenbestellung für die Pflichtgerichte.
- 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 Arbeiten (390 Minuten)

Hygiene, Arbeitssicherheit

Während der ganzen praktischen Abschlussprüfung setzen die Kandidierenden 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 09.35 Uhr an PEX abgeben. Warenrückschub: Nicht mehr benötigten Lebensmittel werden gemäss Vorgaben bis spätestens 13.20 Uhr retourniert.
- Vorbereitungsarbeiten Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel und/oder Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / Schneiden von Gemüsen und Obst
- Zubereitung und Fertigung der Gerichte: Anwenden und überwachen der Garmethoden
- Anrichten und Schicken der Speisen:
kalte Vorspeise, Suppe, Fischgerichtes (Anrichtegeschirr nach Wahl)
Hauptgerichte, Süssspeise und Kleingebäck (auf vorgegebenen Anrichtegeschirr)

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 = Prüfungsexperte, TPEX = Technische Leitung, CPEX = Chefexperte
	06.15-06.30	Sekretariat G'ART / Empfang (1. OG) Eintreffen Kandidierende, Umziehen, Einschliessen von Mobiltelefonen & Smartwatches
15'	06.45	Treffpunkt Restaurant G'ART (2. OG) Empfang durch TPEX; Kurzorientierung; Postenzuteilung, Deponieren von Material
10'	07.00	Begrüssung durch CPEX: ID-Kontrolle, Gesundheitsfrage, Instruktion Prüfungsablauf, Beantworten von Fragen, Vorstellung PEX
	07.10 – 07.40	Küchenbesichtigung mit TPEX Posten einrichten, Teller für Warenkorbgerichte bereitstellen
80'	07.45	Teil 1: Präsentation/Fachgespräch und Arbeitsvorbereitung Präsentation/Fachgespräch: Prüfen von Betriebliche Arbeitsprozessen Kandidierende erläutern anhand drei Aufgabekärtchen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. Übergabe Prüfungsaufgaben / AVOR praktische Arbeit / Coaching: Kandidierende erläutern die Warenkorb-Rezepte Kandidierende sichten die erhaltenen Pflichtgerichte und stellt ggf. Verständnisfragen. Arbeits- und Zeitplan sowie die Warenbezugsliste erstellen und dem PEX erläutern.
15'	09.05	Pause
160'	09.20	Teil 2: praktische Arbeiten Warenannahme • Kontrolle der Lebensmittel, bei Beanstandungen Meldung an TPEX 09.35 Uhr unterschriebenes Warenannahme-Protokoll an PEX abgeben Vorbereitungsarbeiten Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm • Mise-en-place und Umsetzung der Warenkorbgerichte und ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit oder Süssspeisen, die gefroren werden müssen.
5'	12.00	Posten aufräumen, Lebensmittel verräumen
30'	12.05	Pause (einfache Mahlzeit und Getränke) Kandidierende haben die Möglichkeit den Arbeits- und Zeitplan zu überprüfen und nächsten Schritte zu planen.
5'	12.35	Überprüfen des Zeitplanes mit PEX
100'	12.40	Praktische Prüfungsarbeiten: Weiterarbeit Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm 13.20 Warenrück Schub: Alle nicht mehr benötigten Lebensmittel werden gemäss Vorgaben an TPEX retourniert
	14.20-14.35	Schicken der kalten Vorspeise (auf 4 Teller nach Wahl)
	14.45-14.55	Schicken der Suppe (auf 4 Tassen/Teller/Gläser nach Wahl)
110'	15.05-15.20	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (auf 4 Teller nach Wahl)
	15.30-15.45	Schicken des Hauptgerichtes (auf 4 Teller gemäss Vorgabe)
	15.55-16.10	Schicken der Süssspeise und Kleingebäck (auf 4 Teller gemäss Vorgabe / Kleingebäck separat)
15'	16.10	Reinigung des Arbeitsposten Aufsicht PEX, Ausführung der Reinigungsarbeiten fliesst in Bewertung ein
10'	16.25	Qualifikationsende / Verabschiedung PEX / Pause
	16.35	Fertigstellen der Reinigungsarbeiten Aufsicht TPEX
	17.15	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: Aktuelle Warenkörbe, H&Gf, Weggis

Aufgabenübersicht, Indikatoren «Arbeitsaufwand», Grundmise-en-place Liste,
Warenkorbbezugslisten Warenkorb 1 bis 4

Link zur Oda

Hotel Gastro formation, Weggis



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

Filter anklicken:

Kategorien: Berufliche Grundbildung

Bereiche: Küche

Kategorie: Köchin EFZ/Koch EFZ 2010

Anhang 2: Pflichtgerichte, Kanton Luzern

Gerichte-Liste Pflichtaufgaben Qualifikationsverfahren Köchin/Koch EFZ

Anhang 3: Merkblatt QV, Kanton Luzern

Dienststelle Berufs- und Weiterbildung

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht: Suppe nach Vorgaben
3. Gericht: Fisch (Feucht- oder Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 2

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 3

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 4

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gericht: Hauptgang:
Schlachtfleisch/Mastgeflügel
Sättigungsbeilage
Zwei Gemüse
- zwei verschiedene Gartechniken
5. Gericht: Süssspeise mit einem Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro formation Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

Am Prüfungstag werden die zu kochenden Pflichtgerichte im Rahmen des 90minütigen Fachgespräches abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli, 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.

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für **vier** Personen zu kochen und anzurichten.

Bei den Warenkorbgerichten muss jedes Gericht rezeptiert sein. Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt aus dem üK-Ordner. Jedes Warenkorbblatt (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörenden **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.

Grundmise en place Liste für das Qualifikationsverfahren

Für alle Warenkörbe geltend

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)	Gewürze	Currypulver
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)
	Kochbutter		Gewürznelken
	Past. oder UHT Milch		Ingwer (frisch)
	Sauerrahm		Kreuzkümmel
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)		Meerrettich im Glas
	Past. Eigelb		Muskatnuss
	Past. Eiweiss		Paprika (mild)
	Past. Vollei		Peperoncino (frisch)
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst		Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Maisstärke		Safranpulver
	Weissmehl		Vanillestängel
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig		Wacholderbeeren
	Rohzucker		Zimtstangen
	Kristallzucker	Zitronengras	
	Puderzucker		
Öl / Essig	Baumnußöl	Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Olivenöl		Grobkörniger Senf
	Rapsöl		Ketchup
	Sesamöl		Kochsalz
	Apfelessig		Kokosmilch
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)		Senf (mild)
	Himbeeressig		Sojasauce
Rot- und Weissweinessig	Tabasco oder Bergfeuer		
Kräuter (frisch)	Basilikum		Tomatenmark
	Dill		Worcestershire Sauce
	Estragon		
	Kerbel	Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Koriander		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)		Kokosnuss (geraspelt)
	Petersilie (gekraust)		Kürbiskerne
	Petersilie (glatt)		Mandeln (gehobelt, gemahlen)
	Pfefferminze		Pinienkerne
	Rosmarin	Sesam (weiss)	
	Salbei	Erdnüsse (geschält und gesalzen)	
	Schnittlauch	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)
	Thymian		Brandy oder Cognac
			Grand Marnier
	Kochwein (rot, weiss)		
	Madère		
	Noilly Prat		
	Pernod		
	Portwein (rot, weiss)		
	Sherry		
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	Convenience Produkte	Bouillon
	Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln		Fischfond
	Limetten, Orangen, Zitronen		Geflügelfond (heller)
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		Gemüsefond
Teige	Blätterteig (z.B. Leisi Quick)		Kalbsfond (heller, brauner)
	Frühlingsrollenteig		Roux (weiss, braun)
	Reispapier		
Diverses	Agar Agar		Backpulver
	Nori-Blätter		Hefe
			Gelatineblätter
		Paniermehl	
		Toastbrot	

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2025

Moderne Anrichteweisen sind zulässig. Versichern Sie sich, dass das entsprechende Anrichteschirr vorhanden ist.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Kalte Vorspeise</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salat als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkompente (Croustons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebenkompenten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkompente, z.B. Salat oder Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkompente, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i> - eine Knusperbeilage <i>und</i> - eine passende Sauce
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Suppe mit Vorgaben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i> - <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i> - <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i> - eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Fisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und einem Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und mindestens zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Gartechiken) <i>und</i> - eine Garnitur (Kräutersträusschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur)
<p>Glossar:</p>	<p>Hauptkomponente: Als <u>Hauptkomponente</u> definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Nebenkompente: Als <u>Nebenkompente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente</u> (Garnitur) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)</p>

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2025

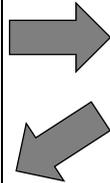
für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel / Produkte: gelb hinterlegt
Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente mit einer Nebekomponente</i>)
2. Gericht	Creemesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Riesenkrevetten tiefgekühlt, roh, mit Schale, ohne Kopf		4 Stück (13/15) Müssen zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g
Schlachtfleisch	runder Mocken Kalb		max. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Frühstückspeck		geräuchert
	Rohschinken		
Milch und Milchprodukte	Hüttenkäse		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Pilze	Shiitake		frisch
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Süss-Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Cous-cous		
	Maisgriess		
	Vollkornreis		Langkorn
	Schwarzer Reis		Riso Venere
Hülsenfrüchte und Sprossen	Beluga Linsen		getrocknet
	Borlotti Bohnen		getrocknet
	Gelberbsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen	
Gemüse	Blumenkohl			
	Cherry-Tomaten		rot	
	Chinakohl			
	Fenchel			
	Karotten		gelb	
	Kefen		frisch	
	Knollensellerie			
	Maiskörner		Dose oder TK	
	Peperoni		rot	
	Radieschen		rot	
	Salatgurke			
	Stangensellerie			
	Tomaten		rot, rund	
	Zucchetti		grün	
	Zwiebeln		rot	
	Diverses	Kapernäpfel		in Lake
		Oliven		schwarz, ohne Stein
Tomaten			getrocknet	

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Nr. 2 Warenkorb 2025

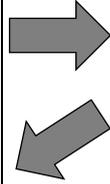
für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel / Produkte: gelb hinterlegt
Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Jakobsmuscheln (ohne Corail)		4 Stück (in Lake) Müssen zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g
Schlachtfleisch	runder Mocken Kalb		max. 200 g
	Klärfleisch (Rind)		ca. 200 g / 8mm
Fleisch-erzeugnisse	Frühstückspeck		geräuchert
	Rohschinken		
Milch und Milchprodukte	Hüttenkäse		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Pilze	Shiitake		frisch
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Süss-Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Cous-cous		
	Maisgriess		
	Vollkornreis		Langkorn
	Schwarzer Reis		Riso Venere
Hülsenfrüchte und Sprossen	Beluga Linsen		getrocknet
	Borlotti Bohnen		getrocknet
	Gelberbsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Blumenkohl		
	Cherry-Tomaten		rot
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		gelb
	Kefen		frisch
	Knollensellerie		
	Maiskörner		Dose oder TK
	Peperoni		rot
	Radieschen		rot
	Salatgurke		
	Stangensellerie		
	Tomaten		rot, rund
	Zucchini		grün
	Zwiebeln		rot
	Diverses	Kapernäpfel	
Oliven			schwarz, ohne Stein
Tomaten			getrocknet

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Nr. 3 Warenkorb 2025

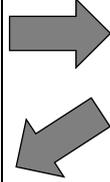
für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel / Produkte: gelb hinterlegt
Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Wolfsbarsch *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Dorsch-Royalfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g
Schlachtfleisch	runder Mocken Kalb		max. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Frühstückspeck		geräuchert
	Rohschinken		
Milch und Milchprodukte	Hüttenkäse		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Pilze	Shiitake		frisch
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Süss-Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Cous-cous		
	Maisgriess		
	Vollkornreis		Langkorn
	Schwarzer Reis		Riso Venere
Hülsenfrüchte und Sprossen	Beluga Linsen		getrocknet
	Borlotti Bohnen		getrocknet
	Gelberbsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen	
Gemüs	Blumenkohl			
	Cherry-Tomaten		rot	
	Chinakohl			
	Fenchel			
	Karotten		gelb	
	Kefen		frisch	
	Knollensellerie			
	Maiskörner		Dose oder TK	
	Peperoni		rot	
	Radieschen		rot	
	Salatgurke			
	Stangensellerie			
	Tomaten		rot, rund	
	Zucchetti		grün	
	Zwiebeln		rot	
	Diverses	Kapernäpfel		in Lake
		Oliven		schwarz, ohne Stein
Tomaten			getrocknet	

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Nr. 4 Warenkorb 2025

für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel / Produkte: gelb hinterlegt
Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Wolfsbarsch *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Lachsfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g
Schlachtfleisch	runder Mocken Kalb		max. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Frühstückspeck		geräuchert
	Rohschinken		
Milch und Milchprodukte	Hüttenkäse		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Pilze	Shiitake		frisch
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Süss-Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Cous-cous		
	Maisgriess		
	Vollkornreis		Langkorn
	Schwarzer Reis		Riso Venere
Hülsenfrüchte und Sprossen	Beluga Linsen		getrocknet
	Borlotti Bohnen		getrocknet
	Gelberbsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Blumenkohl		
	Cherry-Tomaten		rot
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		gelb
	Kefen		frisch
	Knollensellerie		
	Maiskörner		Dose oder TK
	Peperoni		rot
	Radieschen		rot
	Salatgurke		
	Stangensellerie		
	Tomaten		rot, rund
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Diverses	Kapernäpfel	
Oliven			schwarz, ohne Stein
Tomaten			getrocknet

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Gerichte-Liste Pflichtaufgaben Qualifikationsverfahren Koch EFZ Pauli Rezeptbuch 4. Auflage, 2016

Geflügel-Gerichte

- S. 355 Grilliertes Hähnchen amerikanische Art
- S. 340 Geflügelfrikassee mit Estragon
- S. 337 Gedämpfte Poulardenbrust mit Gemüsestreifen
- S. 344 Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco-Bohnen und Champignons (anstatt Morcheln)
- S. 352 Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart

Kalbfleisch-Gerichte

- S. 378 Ossobuco cremolata
- S. 363 Kalbsragout Grossmutterart
- S. 356 Im Ei sautiertes gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola
- S. 428 Wiener Kalbsrahmgulasch
- S. 335 Gebratenes Kalbskarree mit Portweinsauce und getrockneten Tomaten
- S. 418 Sautiertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Rindfleisch-Gerichte

- S. 398 Rindsschmorbraten Burgunder Art
- S. 400 Roastbeef englische Art mit S. 46 Bearner Sauce
- S. 427 Ungarisch Gulasch
- S. 353 Grilliertes, doppeltes Entrecote Contadino (Garnitur mit Artischockenböden)
- S. 397 Rindsragout mit Balsamico-Sauce

Schweinefleisch-Gerichte

- S. 351 Glasierter Münchner Bierbraten
- S. 421 Schweinsbraten mit Dörrfrüchten

Lammfleisch-Gerichte

- S. 336 Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
- S. 372 Lammfrikassee mit Curry

Beilagen

- S. 292 Zündholzkartoffeln
- S. 268 Birnenkartoffeln
- S. 278 Gratinierte Kartoffelscheiben
- S. 288 Schmelzkartoffeln
- S. 282 Kartoffelpüree
- S. 281 Kartoffelkroketten
- S. 272 Duchesse-Kartoffeln
- S. 280 Kartoffelgaletten
- S. 282 Kartoffelnocken (ohne Tomatencoulis)
- S. 275 Frittierte Mandelkartoffelkugeln (ohne Trüffel)
- S. 272 Frittierte Kartoffelkrapfen mit Käse
- S. 267 Bäckerinnenkartoffeln
- S. 318 Spätzli
- S. 304 Nudeln
- S. 319 Spinatnudeln
- S. 298 Griessnocken
- S. 308 Polenta
- S. 302 Hirsotto
- S. 313 Rheintaler Ribelmaisschnitten

Gemüse

- S. 252 Glasierte Karotten (tourniert)
- S. 252 Glasierte Pfälzerkarotten (Batonettes)
- S. 255 Karottenflan
- S. 266 Vichy-Karotten
- S. 245 Gefüllte Tomaten provenzalische Art
- S. 255 Junge Erbsen französische Art
- S. 240 Frittierte Schwarzwurzeln
- S. 257 Kohlrabi mit Butter
- S. 245 Gefüllte Zucchini
- S. 266 Zucchini provenzalische Art
- S. 241 Gedünstete Kefen
- S. 248 Geschmorter Fenchel
- S. 253 Gratiniertes Lauch
- S. 251 Glasierte Gurken (Stäbchen)
- S. 246 Geschmorte Brüsseler Endivien
- S. 249 Geschmorter Lattich mit Gemüse
- S. 260 Ratatouille
- S. 238 Artischockenragout
- S. 256 Kohlköpfchen
- S. 265 Süssmaisgaletten
- S. 263 Sellerie-Piccata
- S. 241 Gedämpfter Broccoli mit Parmesan
- S. 253 Gratiniertes Blumenkohl

Süssspeisen

- S. 514 Gestürzte Karamellcreme
- S. 512 Flammeri mit Erdbeeren
- S. 489 Bayerische Creme (mit Ableitungen)
- S. 491 Gebrannte Creme
- S. 508 Creme katalanische Art
- S. 504 Charlotte königliche Art
- S. 506 Charlotte russische Art
- S. 527 Windbeutel gefüllt mit Diplomatencreme
- S. 525 Tiramisu
- S. 509 Dunkle Schokoladenmousse
- S. 511 Erdbeermousse
- S. 518 Himbeermousse
- S. 531 Apfelkrapfen
- S. 536 Birnenjalousie
- S. 553 Schaumgefrorenes mit Mango
- S. 549 Rahmgefrorenes mit Eiercognac
- S. 550 Rahmgefrorenes mit Zimt
- S. 547 Eisauflauf Grand Marnier
- S. 515 Griess Viktoria
- S. 544 Vanilleauflauf
- S. 531 Apfelküchlein

Kleingebäck

- S. 562 Preussen
- S. 563 Sablés
- S. 483 Löffelbiskuits
- S. 556 Brownies
- S. 563 Spitzbuben
- S. 561 Mailänderli
- S. 561 Kokosmakronen
- S. 557 Haselnuss-Cantucci
- S. 556 Amaretti

Saucen

- S. 495 Aprikosensauce
- S. 495 Erdbeersauce
- S. 495 Himbeersauce
- S. 497 Schokoladensauce
- S. 497 Vanillesauce
- S. 490 Diplomatencreme
- S. 496 Orangensauce mit Honig

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