

Mitgeltendes Dokument
zum
praktischen Qualifikationsverfahren

Köchin EFZ / Koch EFZ
Küchenangestellte/r EBA

Prüfungsort der praktischen Arbeit:

Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern
041-240 01 07 (Sekretariat)

Inhaltsverzeichnis

Informell	3
Gender-Disclaimer	3
Glossar	3
Leitung	3
Technische Leitung am Prüfungsort des praktischen QV	3
Aufgaben TPEX	3
Sinn und Zweck dieses Dokumentes	3
Grundsätzliches zum Prüfungsort	4
Räume und Inventar	4
Chancengleichheit und für alle Kandidaten	4
Abwasch	4
Ökonomischer Umgang mit Material und Energie	4
Haftung	4
Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten	5
Lebensmittel	6
Fonds	6
Pflanzliche- und tierische Lebensmittel	6
Lebensmittel tierischen Ursprungs	6
Folgende Lebensmittel zum Ausgarnieren von Süssspeisen stehen für Sie bereit:	6
Hygiene und Arbeitssicherheit	7
Persönliche Hygiene	7
Lebensmittel- und Betriebshygiene	7
Ökologie & Ökonomie	9
Speisereste abräumen / entsorgen	9
Was darf ich an das praktische QV mitbringen?	11
Arbeitsplätze 1 / 2 / 3 (Grosse Küche)	12
Arbeitsplätze 4 / 5 / 6 (Kleine Küche)	13
Geräte und Apparate (pro Kandidierenden)	14
Grosse Küche:	14
Geräte und Apparate (pro Kandidierenden)	15
Kleine Küche:	15
Geräte und Apparate (zum Teilen)	16
Anrichtegeschirr	17

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

Leitung

Technische Leitung am Prüfungsort des praktischen QV

Technischer Leiter: Patrick Kunz / p.kunz@gart.ch

Stellvertretung: Marco Tresch

Die technischen Leiter (kurz TPEX) sind durch den Kanton Luzern gewählte Prüfungsexperten (PEX)

Aufgaben TPEX

Arbeitsplätze

Der TPEX des praktischen Qualifikationsverfahren ist dafür verantwortlich, dass die Küchen und Arbeitsplätze mit genügend Kochgeschirr, Werkzeug, Küchenutensilien und Anrichtengeschirr eingerichtet sind.

Bereitstellen der Lebensmittel

Er sorgt dafür, dass alle benötigten/bestellten Lebensmittel in ausreichender Menge und in guter Qualität vorhanden sind.

Support

Am Prüfungstag wird der TPEX mit den Kandidierenden einen Rundgang durch die Küche machen, Erklärungen abgeben und offene Fragen klären. Während der Prüfung wird der TPEX, wenn nötig helfen die Geräte oder die Apparate zu bedienen.

Sinn und Zweck dieses Dokumentes

Dieses Dokument soll dazu dienen, sie zu informieren welche Apparate, Geräte sowie Geschirr Sie an ihrer praktischen Abschlussprüfung zur Verfügung haben, was Sie mitbringen dürfen und was nicht.

Ebenfalls finden Sie wichtige Hinweise und Erwartungen zu den Themen wie Hygiene, Arbeitssicherheit, Ökologie sowie Ökonomie.

Grundsätzliches zum Prüfungsort

Anreise

Wir empfehlen Ihnen die Anreise mit dem ÖV. Es sind nur wenige Parkplätze vorhanden, die nicht vorreserviert werden können.

Allgemein

Die Kandidierenden kennen die Prüfungsräume (**Grosse Küche oder Kleine Küche**) vom überbetrieblichen Kurs und sind vertraut mit den Geräten und Apparaten. üK 3 & 4 (EBA) / üK 4 & 5 (EFZ) und das Probekochen «Ich zeige, was ich kann» wird in der Küche geplant, wo die Kandidierenden ihr praktisches Qualifikationsverfahren absolvieren werden. Absenzen und Kursverschiebungen sind dabei ausgenommen.

Die Kandidierenden sowie Berufsbildner, haben jederzeit die Möglichkeit das G'ART zu besuchen, die Arbeitsplätze und Geräte zu besichtigen und Fragen stellen. Bitte melden sie sich beim Technischen Leiter p.kunz@gart.ch oder beim Chefexperten r.sigris@gart.ch

Räume und Inventar

Chancengleichheit und für alle Kandidaten

Die Prüfungsküchen sind optimal eingerichtet und jeder Arbeitsposten hat genügend Platz zur Verfügung. Jeder Posten hat einen Kombisteamer, einen Hold-o-mat, eine Wärmebrücke und Zugang zu einem Salamander, konventionellen Ofen sowie einem Teller-Rechaud. Es hat für alle Kandidaten genügend Kochgeschirr, Werkzeuge, Küchenutensilien und Anrichtegeschirr.

Abwasch

Office Mitarbeiter sind am QV eine wertvolle Unterstützung für die Kandidierenden. Sie sorgen dafür, dass immer ausreichend Kochgeschirr/Kochwerkzeuge, in sauberem Zustand, vorhanden sind.

- Schmutziges Geschirr ist immer sauber ausgeputzt auf dem Abräumwagen zu deponieren.
- Heisse Gegenstände sind gekennzeichnet und/oder auf der untersten Ebene auf dem Abräumwagen abzustellen.

Ökonomischer Umgang mit Material und Energie

- Leicht verschmutztes Werkzeug und Kochgeschirr oder Sachen, die Sie sofort wieder brauchen, dürfen selbstständig von Hand auf dem Posten gereinigt werden. (Reinigungsutensilien finden Sie unter dem Spülbecken)
- Bei zu grossem und unnötigem Verbrauch von Kochgeschirr; Küchenutensilien; Handschuhen, Papier, oder aber auch wenn Apparate unnötig lange im Betrieb sind, wird dies im Prüfungsprotokoll vermerkt und bewertet.
- Hinweis: Die Teller-Rechauds werden vom TPEX nach der Pause eingeschaltet.

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. PEX protokollieren allfällige Schäden oder Unfälle.

Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten

Es sind genügend Kühl- oder Tiefkühlmöglichkeiten in jeder Küche vorhanden. Wenn Sie gemeinsam genutzte Kühlraumzonen nutzen, beschriften sie bitte ihre Lebensmittel mit ihrer Postennummer, um Verwechslungen auszuschliessen. Klebe-Etiketten und Post-It sind vorhanden.

Grosse Küche

Kühlbereiche: (alle 5°C)

- Pro Posten: 1 Kühlschränke-Korpus (3 x Schubladen a 1/1 Grösse)
- Im grossen Frigor: Im GN-Waagen Platz für drei bis vier 1/1 GN pro Kandidierenden
- Zum Teilen: ein Frigor mit Eier-Produkten für alle

Tiefkühlbereiche:

- Schockkühler/Schnellkühler: läuft auf Tiefkühlen (bis -40°C) zum schnellen Einfrieren oder zum kurzen runterkühlen von Speisen
- Tiefkühler: zum Lagern von Tiefgekühlten Speisen (-18°C)

Kleine Küche

Kühlbereiche: (alle 5°C)

- Pro Posten: 2 Kühl-Schränke (1/1 Grösse; mit Platz für je drei bis vier 1/1 GN)
- Zum Teilen: ein Frigor mit Eier-Produkten für alle

Tiefkühlbereiche:

- Schockkühler/Schnellkühler: läuft auf Tiefkühlen (bis -40°C) zum schnellen Einfrieren oder zum kurzen runterkühlen von Speisen
- Tiefkühler: zum Lagern von tiefgekühlten Speisen (-18°C)

Lebensmittel

Fonds

Frische Grundfonds werden in ausreichender Menge und in guter Qualität von der Prüfungsorganisation zur Verfügung gestellt. Eine "Verbesserung" durch Einkochen, Zugabe von angefallenen Parüren oder Ergänzung mit vorhandenen CF-Produkten ist fakultativ.

Die Fonds sind gekühlt und in der Küche frei zugänglich.

Pflanzliche- und tierische Lebensmittel

Die von den Kandidierenden benötigten und bestellten Lebensmittel, werden bereitgestellt. Hülsenfrüchte müssen bei der Bestellung der Warenkörbe in Trockengewicht angegeben werden. Sie werden am Vortag der QV eingeweicht.

Kräuterbox: Alle erlaubten frischen Kräuter der Warenkörbe sowie die benötigten Kräuter für die Pflichtgerichte sind bereitgestellt und jederzeit verfügbar.

Economat-Produkte und Gewürze: alle benötigten Produkte der Pflichtgerichte und erlaubten Produkte der Warenkörbe sind ausreichend bereitgestellt.

Lebensmittel tierischen Ursprungs

Als Grund Mise en place werden Ihnen auf Ihrem Posten die nötigen Milchprodukte bereitgestellt (Milch, Rahm, Butter, Reibkäse, etc.) Weitere benötigte Produkte wie zB frische oder pasteurisierte Eier finden sie im Milchfrigor)

Butter für Konfekt: Für die Herstellung von Konfekt und Gebäck ist am Prüfungstag temperierte, weiche Butter vorhanden.

Folgende Lebensmittel zum Ausgarnieren von Süssspeisen stehen für Sie bereit:

- Geschlagener Rahm zum Ausgarnieren der Süssspeisen ist bereit (In Kisagbläser)
(Wird geschlagener Vollrahm für die Herstellung der Süssspeise benötigt, muss dieser selbst geschlagen werden)
- Saisonale Früchte und diverses Hartschalenobst
- Pfefferminze, Melisse und eine Auswahl an Microgreens: (Atsina, Affilla, Shiso-Purple, Kapuziner)
- Couverture-Drops: Weiss: 25.9% Dunkel: 52%, schwarz 73%) fest
- Tulipes-Masse (muss selbst gebacken werden)

Hygiene und Arbeitssicherheit

Das Anwenden der guten Herstellungspraxis (GHP) sowie das gesundheitsorientierte Arbeiten wird geprüft. Sie setzen die gesetzlichen Vorschriften und betriebliche Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.

Persönliche Hygiene

- Achten sie jederzeit auf saubere Berufskleidung mit genügenden Torchons (trocken und ohne Löcher)
- kurze, saubere Fingernägel, kein Schmuck, mit Seife gewaschene Hände, Verletzungen korrekt abgedeckt

Lebensmittel- und Betriebshygiene

Reinigung

- Die Arbeitsplätze sind während dem ganzen Produktionsvorgang sauber zu halten (=laufende Reinigung)
- Vor der Pause und am Ende der praktischen QV: Reinigung mit Seifenwasser inkl. Desinfektion

Verhinderung von Kreuzkontamination

- Nach der Verarbeitung von rohen, tierischen Lebensmitteln wird eine fachgerechte Reinigung mit Seifenwasser inkl. Desinfektion erwartet.
- Nutzen Sie die jederzeit die richtigen Bretter für die entsprechenden Lebensmittel (siehe Schneidebretterkonzept)
- Sorgen Sie während dem ganzen Arbeitsprozess auf die Trennung von rein und unrein sowie gekochten und rohen Speisen.

Lebensmittel

- Die Lebensmittel sollen von der Warenannahme bis zum Verbrauch jederzeit korrekt gelagert werden. Sie haben genügend Platz dafür.
- Alle pflanzlichen Lebensmittel müssen gewaschen werden.
- Rohe Fischfilets werden nach dem Filetieren gewaschen und getrocknet.
- Lebensmittel, die nicht unmittelbar gebraucht werden, müssen korrekt gelagert werden.
- Leicht verderbliche Produkte und Speisen, die nicht mehr erhitzt werden, sind abzudecken.
- Beschriftung und Datierung ist während des Arbeitsprozesses nicht nötig
- Kontrollieren sie Geflügelgerichten auf eine sichere Kerntemperatur (KT)

Schneidebretterkonzept im G'ART

Verwendung		Farbe
	Rohes Fleisch Fleischprodukte	braun-rot
	roher Fisch gegarter/gebeizter Fisch (auf gewaschenem Brett)	weiss
	gegartes Fleisch und Geflügel genussfertige Fleischerzeugnisse Käse	rosa
	rohes Geflügel	blau
	Früchte/Obst Süssspeisen Brot und Teige	gelb
	rohe ungewaschene Gemüse und Salate gegartes Gemüse (auf gewaschenem Brett)	grün

**Bretter nach Gebrauch bitte sofort mit kaltem Wasser vorspülen und in der Abwaschmaschine reinigen.
Nach der Reinigung desinfizieren. Nicht aufeinander liegend lagern!**

Speisereste abräumen / entsorgen

- Trennen Sie organische Abfälle und wiederverwerten Sie Abschnitte und Parüren gemäss Abfall- und Resteverwertungskonzept.
- Abschnitte und Parüren dürfen auch als Aromaten bei Fonds, Saucen oder Suppen weiterverwendet werden.
- Speisereste und Überproduktionen werden den PEX präsentiert und erst danach sauber abgeräumt und fachgerecht gelagert.
- Speisereste/Überproduktionen sind im Sinne der Wiederverwertbarkeit und praxisnah zurückzuschieben. Bei Unklarheiten fragen Sie den TPEX.

Abfall- und Resteverwertungskonzept im G'ART

- Auf den Posten befinden sich jeweils standardmässig 2 Stück grüne 1/6 GN für organische  und anorganische  **Abfälle**:
- Geschirr für die **Resteverwertung/Abschnitte** liegt in der Verantwortung der Kandidierenden (z.B. Schüsseln, GN Schalen CNS oder weitere grüne 1/6 GN).



Pflanzliche Abschnitte und Parüren können am Rüstposten jeweils retourniert werden. Entsprechende Sammelbehälter sind mit folgenden Bildern markiert:

Gemüseabschnitte

- ➔ ohne Wurzeln, ohne Schalen, ohne Kartoffeln



Zwiebelschalen

- ➔ gewaschen, ohne Wurzeln



Kartoffelabschnitte

- ➔ ohne Schalen, gewässert



Tomatenabschnitte

- ➔ ohne Strunk



Tierische Abschnitte und Parüren können im Tiefkühler jeweils in die beschrifteten Sammelbehälter retourniert werden.

Fleischabschnitte/Parüren/Knochen/Knorpel



Geflügelabschnitte/Karkassen

- ➔ ohne Fett, ohne Bürzeldrüse, zerkleinert



Fischkarkassen

- ➔ ohne Kopf, zerkleinert



Was darf ich an das praktische QV mitbringen?

→ Toolbox mit Spezial- Geräte und Utensilien:

Damit sie als Kandidierende mit ihren vertrauten Kleinutensilien arbeiten können, haben Sie die Möglichkeit, Material in einer «Toolbox» mitzubringen. Das Volumen der Toolbox ist auf einen 1/1 GN-Behälter eingeschränkt. (Grösse 1/1, 26 Liter, 53 x 32.5 x 20cm)



Vorschläge/Ideen für die Toolbox:

Gemüse- oder Trüffelhobel, Microplane, Spiralschneider für Gemüse, Taschenwaage/Grammwaage, Pipetten

Fischschere, Pinzetten, Bunsenbrenner, Timer, Thermometer, Squeeze Tuben, Tüllensatz, Ausstechformen, Anrichteförmchen

Terrinen oder Silikonformen (Link für Übersicht der im G'ART vorhandenen Silikonformen:

[Silikonformen QV Küchenberufe](#))

(gelb markierte Materialien sind in begrenzter Zahl in der Prüfungsküche vorhanden)

→ Messer

Es sind keine Messer in den Küchen vorhanden. Bitte bringen Sie Ihre persönlichen Messer, oder jene von ihrem Ausbildungsbetrieb mit. Diese dürfen sie in einer zusätzlichen Tasche oder Koffer transportieren.

→ Lebensmittel

Es sind keine Lebensmittel oder Dekorationsgegenstände (Blumen, Sprossen usw.) zugelassen, welche zur Prüfung mitgebracht werden.

Haftung

Es ist zu beachten, dass jeder Kandidierenden selbst für sein mitgebrachtes Material verantwortlich ist. Nehmen Sie am Abend alles wieder mit. Bei Verlust wird die Haftung abgelehnt.

Arbeitsplätze 1 / 2 / 3 (Grosse Küche)



Kochgeschirr/Mep:	Kochwerkzeuge:	Kochwerkzeuge/Sonstiges:	Geräte:
6 Stk. Sautoir/Stielkasserollen	1 Drahtspitzsieb	3 Gummischaber, hitzeresistent	1 Cutter, Marke Moulinex
1 Schmortopf, emailliert	1 Lochspitzsieb	1 Winkelpalette	1 Kenwood Küchenmaschine
1 Rondeau	1 Litermass	1 Palette	1 Combi-Steamer, Marke Rational
2 Kochtöpfe	1 Kartoffelpresse	2 Pinsel (Silikon und Borste)	1 Hold-O-Mat
8 Sauteusen	1 Zitruspresse	1 Zesten-Reibe, Microplane	1 Stabmixer, Marke Kisag
10 Schüsseln	1 Trichter	1 Grillzange	1 Kühlschubladen Korpus (3 x Schubladen 1/1)
6 Stk. Deckel	5 Suppenkellen	3 Stk. Schwingbesen	Lebensmittel:
Mep Geschirr: Plastik + 1/9 CNS	4 Schaumkellen	8 Dichtungsringe, für Bretter	Mehl, Zucker, Maizena, CF-Roux
1 Grillpfanne, Gusseisen	1 Fritturkelle	Schneidebretter in allen Farben	Raps-, Sonnenblumen- und Olivenöl
3 Lyonerpfannen, Teflon	2 Mehlsiebe	Klarsichtfolie	Rot- und Weisswein
2 Lyonerpfannen, Gusseisen	3 Kochkellen	Bindfaden	Salz, Fleischgewürz, Muskat mit Reibe
Löffel	2 Bratschaufeln	Lebensmitteltücher (Metzgerpapier)	Pfeffermühlen (weiss und schwarz)
		Einweg-Handschuhe (S, M, L, XL)	

Arbeitsplätze 4 / 5 / 6 (Kleine Küche)



Kochgeschirr/Mep:	Kochwerkzeuge:	Kochwerkzeuge/Sonstiges:	Geräte:
6 Stk. Sautoir/Stielkasserollen	1 Drahtspitzsieb	3 Gummischaber, hitzeresistent	1 Cutter, Marke Moulinex
1 Schmortopf, emailliert	1 Lochspitzsieb	1 Winkelpalette	1 Kenwood Küchenmaschine
1 Rondeau	1 Litermass	1 Palette	1 Combi-Steamer, Marke Salvis
2 Kochtöpfe	1 Kartoffelpresse	2 Pinsel (Silikon und Borste)	1 Hold-O-Mat
8 Sauteusen	1 Zitruspresse	1 Zesten-Reibe, Microplane	1 Stabmixer, Marke Kisag
10 Schüsseln	1 Trichter	1 Grillzange	2 Kühlschränke 1/1 Einschub
6 Stk. Deckel	5 Suppenkellen	3 Stk. Schwingbesen	Lebensmittel:
Mep Geschirr: Plastik + 1/9 CNS	4 Schaumkellen	8 Dichtungsringe, für Bretter	Mehl, Zucker, Maizena, CF-Roux
1 Grillpfanne, Gusseisen	1 Fritturekelle	Schneidebretter in allen Farben	Raps-, Sonnenblumen- und Olivenöl
3 Lyonerpfannen, Teflon	2 Mehlsiebe	Klarsichtfolie	Weissweinessig (Kressi)
2 Lyonerpfannen, Gusseisen	3 Kochkellen	Bindfaden	Rot- und Weisswein
Löffel	2 Bratschaufeln	Lebensmitteltücher (Metzgerpapier)	Salz, Fleischgewürz, Muskat mit Reibe
		Einweg-Handschuhe (S, M, L, XL)	Pfeffermühlen (weiss und schwarz)

Gelb = In Schubladen verstaut, beschriftet

Grün = Auf oder unter Herdkombination

Geräte und Apparate (pro Kandidierenden)

Grosse Küche:

Maschinen und Geräte:

Anzahl:	Gerät:	Bedienungsanleitung:
1 Stk.	Rational SelfCookingCenter XS GN 2/3	Rational Webseite
1 Stk.	Hold o Mat	Hugentobler Webseite
1 Stk.	Stabmixer, Kisag	Kisag Webshop
1 Stk.	Fritteuse	
1 Stk.	Kenwood, Küchenmaschine	Kenwood Webseite
1 Stk.	Waage, 2gr. Schritte	
1 Stk.	Sous-Vide Einhängestab (auf Verlangen)	Proficook Webseite
1 Stk.	Moulinex Cutter	Moulinex Webseite

Herdplatten:



**Bedienelement Posten 3
(2 Induktion und 1 Ceran)**



**Bedienelement Posten 1-2
(3 Ceran)**

Geräte und Apparate (pro Kandidierenden)

Kleine Küche:

Maschinen und Geräte:

Anzahl:	Gerät:	Bedienungsanleitung:
1 Stk.	Salvis Combi-Steamer GN 1/1	Salvis Webseite
1 Stk.	Hold o Mat	Hugentobler Webseite
1 Stk.	Stabmixer, Kisag	Kisag Webshop
1 Stk.	Fritteuse	
1 Stk.	Kenwood, Küchenmaschine	Kenwood Webseite
1 Stk.	Waage, 2gr. Schritte	
1 Stk.	Sous-Vide Einhängestab (auf Verlangen)	Proficook Webseite
1 Stk.	Moulinex Cutter	Moulinex Webseite

Herdplatten:



Bedienelement Posten 5-6
(2 Induktion und 1 Gas)



Bedienelement Posten 4
(2 Induktion und 1 Ceran)

Geräte und Apparate (zum Teilen)

Kleine Küche:	Grosse Küche:	Gerät:	Bedienungsanleitung:
1 Stk.	1 Stk.	Salvis Drucksteamer VitalyEVO 1/1	Salvis Webseite
2 Stk.	2 Stk.	Salamander	
1 Stk.	1 Stk.	Schock Froster bis -40°C	Hugentobler Webseite
1 Stk.	1 Stk.	Rühr und Schlagmaschine mit Fleischwolf	
1 Stk.	1 Stk.	Pacojet	Pacojet Webseite
1 Stk.	1 Stk.	Aufschnittmaschine	
1 Stk.	1 Stk.	Thermomix	Vorwerk Webseite
1 Stk.	1 Stk.	Vakuummaschine	
1 Stk.	1 Stk.	Blender/Standmixer, Rotor	
1 Stk.	1 Stk.	Pastamaschine, Manuell	
1 Stk.	2 Stk.	Tellerrechaud	
2 Stk.	2 Stk.	Konventioneller Ofen	
1 Stk.		Excalibur Dörrgerät	Bedienungsanleitung
1 Stk.		Helia Smoker	Helia Smoker Webseite
1 Stk.		Cutter, Robot Coupe	Rotor Webseite
1 Stk.		Entsafter	Kenwood Webseite
1 Stk.		Bretzeleisen	Bretzeleisen

Hinweis: Es gilt grundsätzlich, dass man sich gegenseitig abspricht. Aus Fairness gegenüber anderen pro Kandidierenden dürfen gewisse Geräte wie zum Beispiel der Thermomix, Pastamaschine, Entsafter, Bretzeleisen oder Drucksteamer, maximal 15-20 Minuten am Stück in Gebrauch sein.

Anrichtegeschirr

Folgendes Anrichtegeschirr steht den pro Kandidierenden während dem praktischen Qualifikationsverfahren zur Verfügung. Reserven sind in ausreichender Menge vorhanden, sollte Geschirr während der Prüfung beschädigt oder verschmutzt werden. Das Geschirr beziehen wir grösstenteils über die Firma Berndorf.

Stückzahl p. Person:	Beschrieb:	Grösse:	Marke:	Artikelnummer:	Foto:
4	Teller tief, rund Fahne (Suppenteller, klein)	20cmØ	Bauscher, Purity	20140120051	
4	Teller tief, rund Fahne (Suppenteller, gross)	24cmØ	Bauscher, Purity	20140124051	
4	Teller tief, rund Fahne (Pasta Teller)	29cmØ	Bauscher, Purity	20140129051	

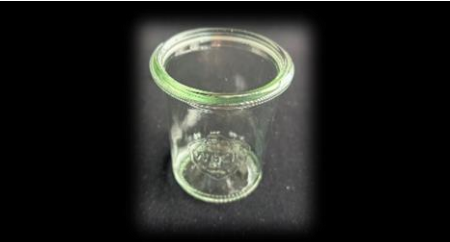
4	Teller flach, coup (Brotteller)	16cm Ø	Bauscher, Purity	20141216051	
4	Teller flach, coup (Kuchenteller)	21cm Ø	Bauscher, Purity	20141221051	
4	Teller flach, coup (Vorspeisenteller)	27cm Ø	Bauscher, Purity	20141227051	
4	Teller flach, coup (Hauptgangteller)	31cm Ø	Bauscher, Purity	20141231051	

4	Platte oval, Fahne	18cm Ø	Bauscher, Purity	20142018051	
1	Platte oval, Fahne	24cm Ø	Bauscher, Purity	20142024051	
4	Platte oval, Fahne	33cm Ø	Bauscher, Purity	20142033051	

4	Teller tief, coup (Salatteller)	24cmØ	Bauscher, Purity	20141324051	
4	Suppentasse	27cl 10cmØ	Bauscher, Purity	20142777051	
4	Untertasse, Coup Zu Suppentasse	16cmØ	Bauscher, Purity	20146819051	
4	Teller flach mit Rand, Calypso biscotti	24cmØ	Jolie Table	2086.10101	

4	Teller flach coup, Sandstone, gray	26cmØ	Bauscher	20191226774	
Beilagen- und Süßspeisenschalen, Gläser:					
	Schale, oval	12cmØ	Bauscher, Purity	20146212051	
	Schale	14cmØ	Bauscher, Purity	20145714051	
	Schälchen, tief, Appetizer	10x9x4cm	Acoroc		

	Cremier, Giesskanne	1,5dl	Bauscher, Purity	20144715051	
	Terracotta Schalen	30ml			
	Porzellan- Kokotten / Ramequin	100ml 90ml 50ml	Bauscher		
	Gläschen	1dl			
	Gläschen, Milchglas	50ml			

	Weckglas	1.5dl	Weck	Artikelnummer von Weck: 1052351	
	Sauciere, CNS	2dl			