

Informationen an die KandidatInnen QV 2024

Anwesend: gemäss Präsenzliste Klasse

Auskunftsperson: Thomas Nussbaumer (TN),
Koch K 21-24A & Koch K 21-24B: Berufsfachlehrer Raphael Giossi
Dienstag, 23. Januar 2024, 16:30 Uhr, Ausbildungszentrum GastroBaselland in Liestal
Siehe auch FAQ auf der Homepage.

Fragen / Antworten

Vorbereitung / Beginn / Ablauf

Wann sind die Prüfungsdaten bekannt?	Sind bekannt (schriftliches QV und die Daten für die praktischen Arbeiten), Details im Prüfungsaufgebot, folgen in der zweiten Februarhälfte.
Zeitdruck	Sofort starten, alles geben, wichtig ist die Vorbereitung und frühzeitig vor Ort sein. Wichtig, konzentriert und zügig arbeiten. Die Zeit ist knapp bemessen, reicht aber aus.
Nervosität	Alle sind ein bisschen nervös, dies gehört dazu, Fehler können passieren, wir wollen sehen was Sie können. Durchhalten und nicht aufgeben.
Berufskleider?	Tenü komplett, (inkl. Foulard) selber mitbringen. Kurzärmelige Kochbluse ist erlaubt. Reservekleidung empfohlen.
Tagesablauf (grob, Details gemäss Homepage)	Türöffnung ab ca. 07:15 Uhr. Begrüssung durch Eugen Dickau 07:30 Uhr, Küchenbesichtigung und kurz Zeit den Posten ein zu räumen. 07:50 Uhr Begrüssung, 08:00 Uhr offizieller Prüfungsbeginn. Erste 90 Minuten mit Fachgesprächen. Aufgabenübergabe, jetzt Fragen stellen. 09:45 Uhr Eintritt in die Küche. Zuerst Lebensmittel besorgen. Warenkorbliste wird bereitgestellt. Lebensmittel für Pflichtgerichte und Grund mise en place Liste selber holen. Anschliessend kann so gearbeitet werden wie geplant ist (gemäss erstelltem Zeitplan). 12:30 Uhr Pause (Küche ordentlich und soweit sauber verlassen). 13:00 Uhr kurzes Gespräch mit Experten, anschliessend Weiterarbeit gemäss Planung.
Schickzeiten:	14:45 – 15:00 Uhr kalte Vorspeise 15:10 – 15:20 Uhr Suppe 15:30 – 15:45 Uhr Fischgericht 15:55 – 16:10 Uhr Hauptgang 16:20 – 16:35 Uhr Süssspeise Anschliessend Aufräumen, Verabschiedung und Ende des praktischen Teils.
Experten Fragen stellen bei der Prüfung	Fragen können gestellt werden. Der Experte entscheidet ob er diese Frage beantwortet oder sie mit ihrem eigenen Fachwissen das Problem lösen können.

Stellen Sie die Fragen wenn möglich in den ersten 90 Minuten, in der Vorbereitungszeit.

**Computer für Vorbereitung
(Handy ist nicht erlaubt)**

Darf benutzt werden. Selber drucken und in gedruckter Form abgeben. Keine Verbindung zum Internet erlaubt.

Fachgespräch

Ausgangslage Fachgespräch 15 min (3 Minuten Vorbereitung, 3 x ca. 4 Minuten Gespräch). Es werden vom Kandidaten drei Kärtchen gezogen auf dem jeweils Feuchthitze- und Trockenhitze-Techniken gefordert sind, sowie ein allgemeines Thema. Die Kärtchen nehmen ebenfalls immer Bezug auf ein Semester und auf die entsprechenden Kernthemen. Die LLD darf verwendet werden. (Achtung! Nicht Zeit mit Suchen verlieren)

Fachgespräch in Französisch

Die Lern- und Leistungsdokumentation (LLD) darf verwendet werden. Notizen vorbereiten ist erlaubt. NICHT das ganze Gespräch ablesen.

Sich die Situation an einem Buffet mit französisch sprechenden Gästen vorstellen.

Zeitplan

Die Reihenfolge der Arbeiten soll eingehalten werden. Es müssen nicht alle Details notiert sein (z.B. „Gemüse rüsten“ statt „Karotten rüsten, Sellerie rüsten, etc.“ ist in Ordnung). Zeitplan so erstellen, dass etwas Reservezeit bleibt. Auf den Beginn des Schickfensters hin planen.

Der Zeitplan kann pro Warenkorb vorbereitet mitgenommen werden. Abstände zwischen den Tätigkeiten lassen, so können die zusätzlichen Arbeiten eingefügt werden.

Warenkorbgerichte**Warenkorb-Dossier**

Das komplette Dossier zu allen vier Warenkörben nehmen Sie in doppelter Ausführung mit. Die Waren müssen mit dem „original“ Warenkorb-Formular bestellt werden.

**Liste mit den zusätzlichen
Lebensmitteln für
Warenkorbgerichte**

Kann direkt auf der Grund mise en place Liste notiert werden oder auf einer separaten Liste.

Diese Lebensmittel müssen selber geholt werden.

**Wiederholungen in den
Warenkorbgerichten**

Wiederholungen von Lebensmitteln sind zu vermeiden. Im selben Gang dasselbe Lebensmittel auf verschiedene Varianten zubereitet ist erlaubt.

Lebensmittel aus derselben „Familie“ gelten nicht als Wiederholung (z.B. sind Haselnuss im einen und Baumnuss im anderen Gang in Ordnung)

Gerichtefolge 1. bis 3. Gang

Gerichte ausschreiben. Schreiben was es ist (NICHT – Radieschen | Oliven | Zwiebeln).

**Pflicht Lebensmittel
(gelb markiert)**

Müssen in den Warenkorbgerichten verwendet und ersichtlich sein. In einem Fond mitkochen oder als Garnitur verwenden reicht nicht.

Rezeptblatt

Es ist freigestellt, wie die Rezepte gestaltet werden. Alle Punkte vom AVOR-Blatt (Namen, Gericht, Zeit, Anrichtehinweise, GHP (GHP wo sinnvoll), etc. müssen

	beschrieben sein. Rezepte dürfen natürlich auch von Hand geschrieben sein (leserlich).
Mengen	Die Mengen der Speisen gemäss Aufgabe anpassen. Es ist für 4 Personen zu rezeptieren und zu kochen.
Warenkorbgerichte nach Pauli?	Dies sind Ihre Rezepte. Testen Sie diese gut. Beschreiben Sie wie Sie Ihre Gerichte herstellen, danach werden die drei Warenkorbgerichte bewertet. Es können Pauli-Rezepte sein, müssen aber nicht.
Klassische Bezeichnungen bei den Warenkorbgerichten	Wenn Sie ein Gericht mit einer klassischen Bezeichnung benennen, dann müssen Sie sich auch an die klassische Zubereitung halten.
Essenzen	Müssen klar sein aber nicht zwingend traditionell geklärt werden
Grund Mise en place Liste	Wenn etwas nicht auf der Liste ist, (z.B. Mayonnaise, Meersalz) muss es selber hergestellt werden oder darf nicht verwendet werden (für die Warenkorb Gerichte).
Trockenprodukte einweichen...	Wie auf der Grund Mise en place Liste vermerkt. Ausser Linsen, diese sind nicht eingeweicht. Werden spätestens am Vorabend eingeweicht.
Hauptkomponente kalte Vorspeise	Fleisch, Geflügel oder vegetarisch.
Nebekomponente kalte Vorspeise	Kann auch Fleisch oder Geflügel sein, wenn die Hauptkomponente vegetarisch ist. Die Nebekomponente kann kalt, lauwarm oder warm serviert werden. Dies ist im Rezept zu definieren.
Fisch mit Eingeweide	Beim Meerfisch ist es sehr gut möglich, dass Eingeweide noch im Fisch sind. Die Forellen und Saiblinge sind normalerweise ausgenommen.
Fischgericht	Es müssen beide Fische im Fischgang verwendet werden. Die Hauptkomponente muss mit der vorgegebenen Trocken- oder Feuchthitzetechnik zubereitet werden. Eine zweite Komponente darf mit einer anderen Gartechnik zubereitet werden. Es dürfen aber auch beide Fische mit derselben Gartechnik zubereitet werden. Die beiden Fische zusammen in einer Komponente verwenden ist erlaubt (z.B. eine Roulade)
Püree von wie Lebensmitteln	Wenn ein Püree aus zwei verschiedenen Lebensmitteln hergestellt wird zählt dieses als eine Komponente. Wenn zwei Pürees aus zwei verschiedenen Lebensmitteln hergestellt werden, zählen diese als zwei Komponenten.
Wenn der Fisch mit einer Feucht- und einer Trockenhitzetechnik gegart ist, welche zählt dann?	Beide, bzw. entweder oder.

Sauce zum Fisch...

Kann auch eine Buttermischung an Stelle der Sauce serviert werden? Ja.

Zählt ein Schaum als Sauce? Ja, wenn er wie eine Sauce zubereitet wurde.

Zählen Pesto, Chutney oder Vianigrette als Sauce? Ja

a part servieren

Darf ein Dip separat serviert werden? Ja

Darf eine Beilage zur Suppe a part serviert werden? Ja

Darf die Suppe im Kännli serviert werden? Ja

(Kännli werden zur Verfügung gestellt)

Was für Frühlingsrollenteig ist vorhanden?



Friteuse in der Marmite auf Herd

erlaubt wenn überwacht

Pflichtgerichte

Liste mit den zusätzlichen Lebensmitteln für Pflichtgerichte

Diese Liste muss während der Vorbereitungszeit erstellt werden. Es steht eine Liste zur Verfügung, diese kann, muss aber nicht, verwendet werden. Die Lebensmittel welche zur Posten mise en place gehören müssen nicht notiert werden.

Müssen Rezepte für die Pflichtgerichte vorbereitet sein?

Dossier mit Haupt-Rezepten für die Pflichtgerichte wird abgegeben. Die Rezepte stammen aus dem Rezeptbuch Pauli oder sind davon abgeleitet. Es können eigene Rezepte verwendet werden. Das Gericht muss aber dasselbe bleiben. Besprechen Sie dies mit dem Experten.

Früchtekuchen / Wähe als Süssspeise. Wie servieren?

Als Kuchen zubereiten und in Stücke schneiden oder als Einzelportionen zubereiten und so servieren? Machen Sie einen Vorschlag und besprechen Sie diesen während der Vorbereitungszeit mit der Expertin.

Teigmenge Kleingebäck / Friandises

Sie erhalten das Rezept für ca. 500g Menge. Es muss nicht der ganze Teig verwendet werden.

Restl. Teig Rückschub gemäss Antwort weiter hinten im Dokument.

Waren besorgen

Die Frischprodukte vom Warenkorb sind bereitgestellt. Fleisch und Fisch sind auf dem Posten, gekühlt in der Schublade.

Posten Mise en place

Siehe Dokument Pflichtgerichte-Lebensmittelbezugsliste. Definitive Bestückung der Posten ist am Morgen auf dem Rundgang ersichtlich.

Rein / unrein

Gemüse wird im Unrein gewaschen und auf dem Posten geschält

Brett und Messer bei der Warenannahme?	Ist vorbereitet
Posten für Fischverarbeitung Grundfonds	Ist vorbereitet / eingerichtet Sind gemäss Grund Mise en place Liste vorhanden
Eigene Lebensmittel mitbringen?	Ist nicht erlaubt.
Ist es erlaubt Lebensmittelfarbe mitzunehmen?	Nein.
Anrichteweise Mousse, bayrische Creme	gestürzt, dressiert nicht in Gläsli oder Förmli
Schwierigkeit / Aufwand der Pflichtgerichte	Die Prüfungsaufgaben sind so zusammengestellt, dass für jede*n Kandidat*in der Aufwand und die Schwierigkeit gleich gross sind.

Was darf mitgebracht werden?

Erlaubtes Arbeitsgerät / Anrichtegerischir	Im Februar wird das Aufgebot für die Prüfung versendet. Da ist eine Weisung dabei, welche beschreibt was mitgenommen werden muss und darf. Alle elektrischen Geräte sind nicht erlaubt (z.b. Sous vide Kocher, etc.). Eigenes Anrichtegerischir ist nicht erlaubt. Eigene Ausstecher, Messer, Thermometer, Kisag Bläser, Wecker, Schöpfgeschir, Förmli für Caramelköppli, Terrinenformen, etc. Sind erlaubt.
Darf eine Teflonpfanne mitgenommen werden?	Nein.
Darf Gemüse-Spaghetti-Schneider mitgenommen werden?	Ja.
Darf ein eigener Dampfkochtopf mitgenommen werden?	Ja.
Ist es erlaubt eine eigene Klarsichtfolie oder eigene Silikonform/Backmatte mit zu nehmen?	Ja.
Darf ein eigener ISI-Bläser mitgenommen werden?	Ja.
Hat es einen ISI-Bläser welcher für warmen Inhalt geeignet ist?	Ja.
Dürfen MEP-Geschirri aus Plastik mitgenommen werden?	Ja.
Dürfen eigene Wecker, Lineal und Thermometer mitgenommen werden?	Ja.
Dürfen Mixer, Thermomix, Paco Jet, mitgenommen werden?	Nein.

Räuchergeräte	Darf dieses mitgenommen werden? Nein, ist nicht erlaubt. Räuchergeräte sind nicht erlaubt.
Dürfen Bambuskörbli mitgenommen werden?	Ja.
Eigene Utensilien nach Hause nehmen	Alles was mitgebracht wird auch wieder mit nach Hause nehmen.
Eigene Messer?	Dürfen selbstverständlich mitgebracht werden.
Messer zweckentfremden?	Brotmesser zum Zwiebeln klein schneiden, Rüstmesserli um Fleisch zu schneiden und ähnliche Sachen... Es ist empfohlen, die Messer fachgerecht einzusetzen. Der Experte wird schon beurteilen können, ob auch mit einem „anderen“ Messer fachgerecht umgegangen werden kann, aber es ist auf jeden Fall eleganter und sieht professionell aus, wenn das korrekte Werkzeug verwendet wird. Das Santoku Messer ist ein Allzweckmesser und darf bei korrekter Behandlung und Verwendung als solches gebraucht werden.
Temperatur	Die Temperaturen der geschickten Speisen werden gemessen. Folgende Temperaturen sind das SOLL: Kalte Vorspeise: <15°C (Hauptkomp.) Suppe (ohne kalte): >65°C Fischgang (ohne Fisch): >55°C Hauptgang: >55°C
Garnituren	Dürfen auch gemacht werden, wenn sie nicht schon am Morgen benannt werden (werden in der Präsentation berücksichtigt). Beachten, dass die Lebensmittel am Morgen geholt werden müssen.
Backteig, Crissiniteig, oder andere Massen für 4 Personen (WK)	So rezeptieren, dass nicht zu viel übrig bleibt.
Abschnitte...	Weiter verwenden oder korrekt zwischenlagern und am Ende des QV retour schieben.
Garen während der Pause?	Ist o.k. wenn die Gartechnik kein „Überwachen“ verlangt. Im Holdomat während den 30 Minuten Pause garen lassen ist in Ordnung.
Drucksteamer / Rational Kombisteamer	Darf nur nach Absprache und wenn er frei ist benutzt werden.
Vorhandene Geräte verwenden	Dürfen PacoJet, Thermomix, Wasserbad benutzt werden? Ja, der Gebrauch ist aber mit den anderen Kandidat*innen abzusprechen. Es hat nicht für jeden Posten ein Gerät.
Friteuse	Versichern Sie sich, dass das Oel für Ihr Gericht verwendet werden kann (z.B. kein Fisch frittiert wurde, wenn Sie eine Süßspeise zubereiten).

Wo steht die Friteuse? Sie muss unter der Lüftung stehen. Die Verwendung ist mit dem/der ExpertenIn abzusprechen.

Warenrückschub

Warenrückschub Warenüberschuss – korrekt abräumen, beschriften, zwischenlagern und am Abend zurück schieben.

Wo wird der Fisch geschuppt / filetiert? Schuppen – der Platz ist vorbereitet, bei der Abwaschmaschine und wird am Morgen noch einmal gezeigt.

Filetieren – darf auch am Arbeitsplatz gemacht werden.

Fischabschnitte Abschnitte verwenden oder beschriften und retour geben (am Abend). Abfall entsorgen.

Lebensmittel zudecken? Ja, zum Zwischenlagern.
Tages-MEP muss nicht beschriftet werden.

Teigresten Friandises Zu viel Teig korrekt zwischenlagern und am Ende der Prüfung retour geben.

Hygiene / Arbeitssicherheit

Anrichten mit Esslöffel Ist erlaubt, wenn es Sinn macht.

Utensilien nur abspülen Nach arbeiten mit hygienisch heiklen Lebensmitteln unbedingt waschen lassen (inkl. Degulöffel). Nach arbeiten welche hygienisch nicht heikel sind, darf das Werkzeug auch unter dem fließenden Wasser gereinigt werden.

Reinigungsmittel Allzweckreiniger ist an der Dorsierungsanlage zu holen.

Einweg Handschuhe Gezielt einsetzen! Wissen wann, wo und wie einsetzen. Ein Handschuh garantiert noch lange keine gute Hygiene.

Wo machen Handschuhe Sinn? Wenn Lebensmittel / Speisen angefasst werden welche nicht mehr erhitzt werden und wenn die eigenen Hände vor dem Lebensmittel geschützt werden sollen.

Hat es Handschuhe in meiner Grösse? Es hat Handschuhe. In verschiedenen (aber nicht in allen) Grössen. Nehmen Sie eigene Handschuhe mit.

Reinigung Geräte (allgemeine wie Aufschnittmaschine) Müssen diese nach Gebrauch sofort grundgereinigt werden? Nein, sie werden so verlassen, dass der nächste Kandidat darauf arbeiten kann.

Bei der Reinigung von Elektrogeräten, diese immer vorgängig vom Strom nehmen!

Posten vor der Pause... ...aufräumen und reinigen, Lebensmittel korrekt lagern.

allgemeine Hinweise

Essen und trinken Eigene Getränke dürfen mitgebracht werden (kein Alkohol und nicht in Glasflaschen), genügend trinken, für Mittagessen ist gesorgt.

Gäste Jeder Kandidat kann zwei Gäste mitbringen (Berufsbildner). Die Einladung wird auf der Homepage sein. Ebenso wie sich Gäste anmelden können.

Weitere Teile QV

Schriftliche Arbeiten

Pünktlich vor Ort sein. Gut durchlesen, alle Fragen beantworten. Durchlesen und überprüfen, ob alle Fragen beantwortet sind.

Es kann die ganze zur Verfügung stehende Zeit genutzt werden. Wer früher abgibt, muss den Raum ruhig verlassen. Einmal abgegeben, werden die Bögen nicht mehr an den Kandidaten zurückgegeben.

Übersetzungshilfen

Es sind keine weiteren Geräte, Dokumente etc. erlaubt. Verständigungsfragen dürfen gestellt werden.

Krankheitsfall oder Unfall

Sobald klar ist, dass das QV beeinträchtigt ist, Meldung ans Amt und an Thomas Nussbaumer. Arztzeugnis wird nötig sein.

Wer gibt mir Auskunft zur Prüfung, wenn ich weitere Fragen habe?

verbindliche Auskunft zum QV praktische Arbeiten und Berufskennnisse schriftlich gibt Thomas Nussbaumer. Fragen können per Gästebuch auf der Homepage gestellt werden.

Weitere Termine

05. Juni 2024 schriftliche Prüfungen

Der Internetaushang unserer Kandidaten/Kandidatinnen, welche ihre Prüfung bestanden haben, ist nur gerade eine Momentaufnahme, zeigt also nur den Tagesstand und wird nicht aktualisiert, sondern am nächsten Tag wieder entfernt (da diverse Resultate aus anderen Kantonen zu diesem Zeitpunkt ja auch noch ausstehend sein werden und der Aushang lediglich die Nerven beruhigen soll bis zu unseren eigenen Feiern).

<https://www.bl.ch/lehrabschluss>

Direktkontakt Chefexperte Thomas Nussbaumer

nussbaumer-thomas@bluewin.ch

+41 79 759 44 13

Prüfungsleiterin

Leona Buchmüller qv@bl.ch

Viele Infos, Gästebuch, Anmeldung Prüfungssessen etc. unter: www.qv.bl.ch