



# Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

## Küchenangestellte Küchenangestellter

Stand: Mai 2010  
Bis und mit QuV 2012  
ab 2013 Neuer Bildungsplan

## Inhaltsverzeichnis

Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren	3 - 4
Bitte beachten Sie	5
Merkblatt Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	
findet in der Berufsfachschule BBB, Gebäude Martinsberg in Baden statt	6
1. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	7 - 8
Zeitplan der praktischen Prüfung	9
Prüfungsmenüs praktische Prüfung	10 - 11
2. Qualifikationsbereich mündlich / das Prüfungsgespräch	12
3. Qualifikationsbereich schriftliche Arbeiten	13
4. Die Prüfung der allgemeinen schulischen Bildung	1

**Diese Broschüre kann abgerufen werden auf der Website**

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

unter Berufslehren > Qualifikation

Sektion Berufsbildung Gewerbe / Industrie  
Erich Fuchs, Sektionschef  
Bachstrasse 15, 5001 Aarau  
Telefon 062 835 22 14  
Fax 062 835 21 99  
E-Mail erich.fuchs@ag.ch

## Bestimmungen zur Lehrabschlussprüfung

### **Teilnahme an der Prüfung**

Um das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erhalten, müssen Sie die Lehrabschlussprüfung erfolgreich abschliessen (Berufsbildungsgesetz Art. 37.1).

### **Prüfungserleichterungen**

Prüfungserleichterungen für Berufslernende mit körperlicher Behinderung sind wie folgt zu beantragen: Das Gesuch muss bis zum 31. Dezember vor der Prüfungssession des folgenden Sommers bei der Abteilung Berufsbildung und Mittelschule (Tobias Maurer, Bachstrasse 15, 5001 Aarau) eingereicht werden und folgende Punkte beinhalten: Antrag über Art und Umfang der gewünschten Erleichterung, Unterschrift der Berufslernenden bzw. des Berufslernenden sowie der ausbildungsverantwortlichen Person. Ausserdem ist ein Arztzeugnis beizulegen.

Prüfungserleichterungen für Berufslernende mit Lernbehinderungen (Legasthenie, Dyskalkulie) können nur gewährt werden, wenn trotz Fördermassnahmen (Stützunterricht, Beizug von Fachstellen) der Prüfungserfolg in Frage gestellt ist. Gesuche sind bis spätestens 31. Dezember bei der Abteilung Berufsbildung und Mittelschule (Tobias Maurer, Bachstrasse 15, 5001 Aarau) einzureichen. Das Gesuch muss einen Antrag über Art und Umfang der gewünschten Erleichterung enthalten sowie von der Berufslernenden bzw. dem Berufslernenden, der ausbildungsverantwortlichen Person und der Stützkurslehrkraft oder der Fachstelle unterschrieben sein. Ausserdem muss als Nachweis für die Lernbehinderung das bereits vorhandene Zeugnis eingereicht werden. Der Jugendpsychologische Dienst des Kantons Aargau macht nur Abklärungen, wenn die verbleibende Zeit bis zur Prüfung Fördermassnahmen zulässt.

Die Abteilung Berufsbildung und Mittelschule entscheidet für den einzelnen Fall über Art und Umfang einer allfälligen Prüfungserleichterung aufgrund des eingereichten Gesuches (Berufsbildungsverordnung Art. 35.3).

### **Vorgehen bei Krankheit oder Unfall**

Können Kandidatinnen und Kandidaten nicht zur Prüfung erscheinen, legen sie diese nach Wegfall des Hinderungsgrundes ab. Als Entschuldigung für das Fernbleiben an der Prüfung gilt einzig ärztlich bescheinigte Krankheit oder ein Unfall. In jedem Fall ist die Sektion Berufsbildung Gewerbe / Industrie unverzüglich zu benachrichtigen. Das Arztzeugnis ist an oben stehende Adresse einzusenden. Nachträglich geltend gemachte Hinderungsgründe werden nicht anerkannt.

### **Nichterscheinen an der Prüfung**

Treten Berufslernende ohne entschuld bare Gründe zur Prüfung gar nicht an, gilt die ganze Prüfung als absolviert und nicht bestanden. Diese kann frühestens nach einem Jahr wiederholt werden. Die Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne von Art. 33 der Berufsbildungsverordnung.

### **Mobiltelefone / Hilfsmittel**

Das Benutzen von Mobiltelefonen ist während der ganzen Prüfung verboten. Sofern im eidg. Ausbildungs- und Prüfungsreglement nicht anderes vermerkt ist, bestimmt die Schulleitung, die Chefexpertin bzw. der Chefexperte die für den einzelnen Beruf zulässigen Hilfsmittel. Die erlaubten Hilfsmittel sind von den Kandidaten selbst zu beschaffen und mitzubringen. Für das einwandfreie Funktionieren der Geräte ist der Benutzer verantwortlich. Jedes Hilfsmittel darf nur von einer Person benutzt werden.

### **Prüfungsbetrug / Ausschluss von der Prüfung**

Prüfungsbetrug oder die Verwendung unerlaubter Hilfsmittel (Bsp. Mobiltelefon) haben den sofortigen Ausschluss im betreffenden Prüfungsfach zur Folge. Die Sektion Berufsbildung Gewerbe / Industrie entscheidet zusammen mit der Chefexpertin bzw. dem Chefexperten, ob die Prüfung ganz oder teilweise zu wiederholen ist. Diese Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne von Art. 33 der Berufsbildungsverordnung. Bei Ausschluss gilt die ganze Prüfung als absolviert und nicht bestanden.

### **Prüfungsergebnisse**

Aus Gründen des Datenschutzes werden grundsätzlich keine telefonischen Auskünfte über die Prüfungsergebnisse erteilt. Diese Regelung gilt für alle in die Verarbeitung und Erstellung der Prüfungsergebnisse involvierten Personen.

### **Fähigkeitszeugnisse**

Fähigkeitszeugnis und Notenausweis werden grundsätzlich den Berufsbildnern der erfolgreichen Kandidaten zugestellt (BBV Kt. AG Art. 35). Berufsbildnerinnen und Berufsbildner werden ersucht, die Berufslernenden sofort über das Ergebnis der Prüfung zu informieren. Die Abgabe des Fähigkeitszeugnisses sowie des Notenausweises hat spätestens am letzten Arbeitstag zu erfolgen. Im Weiteren sind die Lehrbetriebe verpflichtet, der lernenden Person mit dem Ende der Lehrzeit ein Lehrzeugnis, welches die erforderlichen Angaben über die erlernte Berufstätigkeit und die Dauer der Berufslehre enthält, auszustellen (OR Art. 346a, Abs. 1). Personen, welche die Prüfung nicht bestanden haben, werden von der Abteilung Berufsbildung und Mittelschule schriftlich informiert.

*Erich Fuchs*  
Sektionschef

## Bitte beachten Sie

### 1. Gesundheitszustand:

- ☼ Nachträglich geltend gemachte Krankheit wird als Entschuldigungsgrund **NICHT** anerkannt.
- ☼ Wenn Sie Medikamente einnehmen, notieren Sie diese auf dem Lösungsblatt.

### 2. Toiletten:

- ☼ Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen.
- ☼ Keine Dokumente mitnehmen bzw. hineinbringen!

### 3. Natel/Hilfsmittel:

- ☼ Das Benützen von Mobiltelefonen ist während der ganzen Prüfung verboten.
- ☼ Es dürfen nur die Hilfsmittel verwendet werden, die vom Chefexperten, bzw. der Schulleitung bestimmt wurden.
- ☼ Jedes Hilfsmittel ist persönlich

### 4. Prüfungsbetrug / Ausschluss von der Prüfung:

- ☼ Prüfungsbetrug oder die Verwendung unerlaubter Hilfsmittel haben den sofortigen Ausschluss im betreffenden Prüfungsfach zur Folge. Die Prüfung gilt als absolviert und **NICHT** bestanden.

### 5. Vorzeitiges Verlassen:

- ☼ Abgabe aller Papiere (Aufgabenstellung/Lösungen/Notizpapier). Uhrzeit wird durch Aufsicht notiert.

Viel Erfolg!



Abteilung Berufsbildung  
und Mittelschule  
Kanton Aargau

## Merkblatt Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten im der Berufsfachschule BBB Gebäude Martinsberg in Baden

Mengen:

- **Gem. Pauli-Rezept (4 Personen)**
- **Gemüse** 300 gr essbarer Anteil
- **Fertige Suppe** 1,2 Liter

Zum **Auswallen des Teiges** darf in der Schulküche die Patisserie (Granitstein) benützt werden.

Für **Fragen betreffend Mengen oder Änderungen** ist der jeweilige Prüfungsleiter zuständig.

- **Geschirr zum Abwaschen** in graue Rollbehälter (**es darf kein schmutziges Geschirr auf dem Arbeitsplatz im Trog deponiert werden**)
- **Schneidbretter** separat auf Wagen
- **Messer sowie persönliches Werkzeug** wird selber abgewaschen.

### Prüfungssessen

Zur Teilnahme am Prüfungssessen sind pro Lehrbetrieb zwei Personen eingeladen. Es liegt uns sehr daran, den Berufsbildungsverantwortlichen in Baden begrüßen zu dürfen, um Ihnen den Prüfungsablauf und die Prüfungsanforderungen zu verdeutlichen (Montag – Freitag: 17.40 Uhr; Samstag: 11.30 Uhr). Und nicht zuletzt wird Ihr Interesse Ihrem Berufslernenden gegenüber diesem sicher eine moralische Unterstützung geben. Sollte Ihnen die Teilnahme nicht möglich sein, erwarten wir Ihre telefonische Abmeldung beim Sekretariat BZU (Tel 062 737 90 40).

Nach den praktischen Prüfungen dürfen mit den Kandidaten/den Kandidatinnen und den Berufsbildnern keine Diskussionen über den Verlauf der Arbeiten geführt werden. Bitte haben Sie dafür Verständnis.



**Bemerkung:**

Kommen Sie mit gut geschliffenen Messern an das QV (mindestens 1 Monat vor Prüfungsbeginn schleifen lassen ➔ Unfallgefahr).

## 1. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten

Durch den Besuch der überbetrieblichen Kurse sind Sie mit der Küche am Prüfungsort bestens vertraut. Das praktische Qualifikationsverfahren findet in der Schulküche der Berufsschule BBB, Gebäude Martinsberg in Baden statt.

Mit dem Prüfungsaufgebot erhalten Sie die Daten der praktischen Prüfung.

Die nun vorliegende Wegleitung soll Ihnen den detaillierten Ablauf Ihres praktischen Prüfungstages aufzeichnen. Sie soll Ihnen auf Ihre Fragen antworten. Kleine Änderungen durch die Fachexperten sind durchaus möglich und müssen entsprechend respektiert werden.

Zur praktischen Prüfung sind mitzubringen:

- Geeignetes Schuhwerk
- 1 Kochhose
- 2 Kochjacken (ohne Schriftzug des Lehrbetriebs)
- 2 Schürzen
- 2 Torchons
- 2 Kochmützen aus Papier
- Messerkoffer mit persönlichen Messern/Werkzeugen
- Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner
- Persönliche Rezepte
- Pauli Lehrbuch der Küche
- Pauli Rezeptbuch

### Hilfsmittel

An der Prüfung dürfen und sollen Sie Ihre eigenen Rezepte, Karteien sowie das Lehrbuch der Küche und das Pauli-Rezeptbuch verwenden. Sämtliche Maschinen und Apparate in der Küche dürfen verwendet werden. Benützen Sie diese nur, wenn Sie deren Anwendung auch beherrschen.

### Besammlung

Datum (Tag) und Zeit sind auf dem persönlichen Aufgebot ersichtlich.

### Prüfungskosten

Die Prüfungskosten sind im Voraus durch den Lehrbetrieb zu bezahlen.

## NEU → üK und QuV

**Findet in der Berufsschule BBB  
Gebäude Martinsberg in Baden statt**

### Arbeitsbuch

Am Tag der praktischen Prüfung muss das persönlich geführte Arbeitsbuch vorgelegt werden. Ihre Arbeiten werden von den Fachexperten angeschaut und an jedem Tag wird das schönste Buch prämiert.

### Geschirr

In der Prüfungsküche steht Ihnen sämtliches Kochgeschirr für die Zubereitung der einzelnen Gerichte zur Verfügung. Ebenfalls für das Anrichten und Servieren der Speisen ist genügend Geschirr vorhanden. Der Fachexperte gibt Ihnen den genauen Auftrag. Es wird kein zusätzliches Geschirr aus den Betrieben akzeptiert.

### Prüfungsgerichte

Sämtliche Gerichte werden für 4 Personen zubereitet. Eventuelle Änderungen an Mengen und Gewichten entscheiden die Fachexperten.

- Gemüse essbarer Anteil 300 gr
- Suppe fertig 1,2 Liter

## Zeitplan der praktischen Prüfung

Als optimale Vorbereitung empfehlen wir Ihnen, das praktische Qualifikationsverfahren analog dem Zeitplan 2 – 3mal zu üben, wobei Ihr Berufsbildner als Prüfungsexperte waltet.

<b>Am Morgen</b>		<b>Am Mittag</b>
<b>08.30 Uhr</b>	Eintreffen, umziehen in der üK-Garderobe im 5. OG (CHF 2.-- mitbringen)	<b>14.30 Uhr</b>
<b>08.45 Uhr</b>	Besammlung im Schulzimmer 510 im 5. OG, Begrüssung	<b>14.45 Uhr</b>
<b>09.00 Uhr</b>	Menü abgeben, erklären	<b>15.00 Uhr</b>
<b>09.30 Uhr</b>	Beginn Zubereitung der Gerichte	<b>15.30 Uhr</b>
<b>12.00 Uhr</b>	Service wahlweise Suppe, Vorspeise oder Salat	<b>18.00 Uhr</b>
<b>12.20 Uhr</b>	Service Hauptgang	<b>18.20 Uhr</b>
<b>12.50 Uhr</b>	Service Süssspeise	<b>18.50 Uhr</b>

Das Abräumen der Lebensmittel und das Aufräumen der Arbeitsplätze werden bewertet.

Der Zeitplan muss eingehalten werden, ansonsten erfolgt ein Notenabzug!

➔Muster: siehe Anhang

## Prüfungsmenüs praktische Prüfung

### Menü 1

Suppe Bauern Art

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art (Fleisch pfannenfertig bereit)

Kartoffelstock (frisch)

Glasierte Karotten (freie Schnittwahl)

Joghurtcrème mit frischen Beeren

### Menü 2

Krevettencocktail mit Avocado

Geflügelfrikassee (ohne Garniture) ➔ Poulet ist pfannenfertig bereit

Spätzli

Ratatouille

Gestürzte Caramelcrème

### Menü 3

Geräuchte Entenbrust mit Zwergorangen

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten (Fleisch pfannenfertig bereit)

Risotto mit Tomaten und Basilikum

Gedünstete Kefen

Eisauflauf Grand Marnier

### Menü 4

Lauwarme Entenbrust mit mediterranen Gemüsen

Wiener Kalbsrahmgulasch (Fleisch pfannenfertig bereit)

Quarkspätzli

Junge Erbsen französische Art

Quarkcreme mit Beeren

Menü 5

Linsensuppe

Geschmortes Masthuhn in Rotwein (Fleisch pfannenfertig bereit)

Kartoffelgratin

Spargeln Mailänder Art

Pfannkuchen mit Äpfeln

Menü 6

Käse-Speck-Kuchen

Geschnetzeltes Kaninchenfilet mit Rosmarinsauce und Sauerkirschen (Fleisch pfannenfertig bereit)

Tomatenspätzli

Kohlrabi in Butter

Crème katalanische Art

Menü 7

Riesencrevetten mit exotischen Früchten und Limonenjoghurt

Sautierte Kalbschnitzel mit Rahmsauce (Fleisch pfannenfertig bereit)

Pilawreis

Geschmorter Lattich mit Gemüse

Charlotte russische Art

Menü 8

Karottencremesuppe

Sautierte Poulardenbrust und grillierte Riesencrevetten (Fleisch pfannenfertig bereit)

Indischer Gewürzreis

Wok-Gemüse

Tiramisu

Menü 9

Bündner Gerstensuppe

Sautierte Kalbschnitzel mit Zitronensauce (Fleisch pfannenfertig bereit)

Gratinierte Kartoffelscheiben

Gefüllte Tomaten provenzialische Art

Apfelkuchlein, Vanillesauce

## 2. Qualifikationsbereich mündlich / das Prüfungsgespräch

Durch den Besuch der Berufsfachschule und Ihre aktive Mitarbeit sind Sie für die mündliche Prüfung bestens vorbereitet. Ihr Fachlehrer/üK-Instruktor wird mit Ihnen zusammen mündliche Prüfungen (Lebensmittelkunde/Kochkunde) am Ende der Lehrzeit ausführlich üben. Auch der Berufsbildner ist angehalten, solche Übungen im Vorfeld des QV mit den Berufslernenden durchzuspielen.

Das Prüfungsgespräch findet in den Schulräumen der BBBaden an einem Schultag statt. Mit dem Aufgebot zum Qualifikationsverfahren erhalten Sie die Daten der mündlichen Prüfung.

Das mündliche Qualifikationsverfahren ist aufgeteilt in die Bereiche „Vortrag“ und „Warenkunde mündlich“

- Vortrag / Dauer: 15 Minuten / Einzelarbeit

Folgende Themen stehen zur Auswahl:

- Hygiene/Arbeitssicherheit
- Ernährung
- Lebensmittel (Fisch, Milchprodukte, Gemüse)
- Grundzubereitungsarten
- Maschinen und Apparate
- Konservierungsmethoden

Jeder/Jede Lernende entscheidet sich für eines der 6 oben aufgeführten Themen und teilt die Wahl mit dem vorgedruckten Formular dem Berufsfachlehrer **schriftlich mit bis spätestens Ende Februar des Prüfungsjahres**.

Dieser leitet die Themen gesamthaft zu Händen des Chefexperten weiter.

- Warenkunde mündlich / Dauer: 15 Minuten / Einzelarbeit

### Hilfsmittel

Zur mündlichen Prüfung/Prüfungsgespräch sind keine Unterlagen oder Hilfsmittel mitzubringen.

### Zweck des Prüfungsgesprächs

An der mündlichen Prüfung soll festgestellt werden, ob der/die Berufslernende die zur Ausübung des Berufes nötigen Kenntnisse erworben hat, und ob er/sie in der Lage ist, diese Kenntnisse anzuwenden und umzusetzen (Lebensmittel- und Kochkunde).

### 3. Qualifikationsbereich schriftliche Arbeiten

Das schriftliche Qualifikationsverfahren in der Berufskunde findet im Schulzimmer der BBBA-den statt und dauert in der Regel 2 Stunden.

Mit dem Aufgebot zum Qualifikationsverfahren erhalten Sie die Daten der schriftlichen Prüfungen.

#### Prüfungsfächer

- Betriebskunde
- Menükunde
- Ernährungslehre
- Fachrechnen

Zur schriftlichen Berufskunde-Prüfung sind mitzubringen:

- Schreibzeug , Radiergummi, Lineal
- Funktionsfähiger Taschenrechner (Batterien überprüfen)

Erlaubte Hilfsmittel:

- Lehrmittel Fachrechnen

Weitere Unterlagen sind nicht gestattet.

Laptops und Natels sind nicht erlaubt!

#### 4. Die Prüfung der allgemeinen schulischen Bildung

Diese Prüfung findet in der Berufsschule statt. Die Daten der Prüfungen werden Ihnen von Ihrem allgemeinbildenden Lehrer bekannt gegeben und sind im Schulhaus angeschlagen. In welchem Schulzimmer Sie sich einfinden müssen und die erlaubten Unterlagen/Hilfsmittel werden Ihnen vom allgemeinbildenden Lehrer bekannt gegeben. Erscheinen Sie frühzeitig zum Prüfungstermin.

Die Note in der Allgemeinbildung setzt sich wie folgt zusammen:

- 1/3 Erfahrungsnote (Durchschnitt der ABU-Zeugnisnoten)
- 1/3 Selbstständige Vertiefungsarbeit
- 1/3 Standardisierte Einzelprüfung

Änderungen und Anpassungen bleiben vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen schon heute viel Erfolg und Glück  
für das Qualifikationsverfahren

**Die Prüfungsleiter und Fachexperten der**

**Hotel & Gastro**

formation

by

**GastroAargau**  
Hotel & Gastro Union  
Aargauer Hotelierverein