

Gerichteliste für den Pflichtteil des praktischen Qualifikationsverfahrens

Köchin EFZ / Koch EFZ BIVO 2010

Gerichteliste QV 2021



Konkretisierung

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

Gerichte Abgabe:

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

Rezepturen:

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli 4. Auflage, oder auf der Basis des Lehrbuchs. Es können Hauptkomponenten, beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorten, sowie Gemüse ausgetauscht werden.

Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Pflichtgerichte bestehen aus:

4. Gang Hauptgang:

Schlachtfleisch/Mastgeflügel

Sättigungsbeilage

Zwei verschiedene Gemüse

(zwei verschiedene Garmethoden)

5. Gang

Süssspeise mit einem Kleingebäck

Fleischgerichte

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode... Abgegebenes Rezept kann verwendet werden.
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Schmoren	<i>Rindsschmorbraten Burgunder Art</i>
	<i>Lammragout mit kleinem Gemüse</i>
	<i>Kalbsragout mit Gemüse</i>
... Glasieren	<i>Glasierter Münchner Bierbraten</i>
	<i>Ossobuco cremolata</i>
... Dünsten	<i>Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni</i>
	<i>Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven</i>
	<i>Ungarisches Gulasch</i>
	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i>
... Sieden	<i>Siedfleisch mit Gemüse Vinaigrette</i>
	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i>
	<i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräutern</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>Sautiertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce</i>
	<i>Sautiertes Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados-Sauce</i>
	<i>Saltimbocca alla romana</i>
	<i>Piccata alla milanese</i>
	<i>Geschnetztes Kalbsfleisch Zürcher Art</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes doppeltes Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Butter</i>
	<i>Grilliertes Chateaubriand mit Bearnaise</i>
... Braten	<i>Gebratenes Lammkarree in Kräuterkruste</i>
	<i>Gebratenes Kalbskarree mit Portweinsauce</i>
	<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten</i>
	<i>Gebratenes Rindsfilet mit Gemüse</i>
	<i>Roastbeef mit Bearner Sauce</i>
... Backen im Ofen	<i>Schweinsfilet mit Morcheln und Mascarpone</i>

Geflügelgerichte

Geflügelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode ...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Dämpfen	<i>Gedämpfte Poulardenbrust mit Gemüsestreifen</i>
... Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
	<i>Geflügelfrikassee mit sautiertem Gemüse</i>
	<i>Pollo a la chilindrón</i>
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren	<i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargel</i>
... Sieden	<i>Geflügelblankett mit Glasnudeln</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes Hähnchen amerikanische Art</i>
	<i>Grilliertes Hähnchen Teufelsart</i>
... Frittieren	<i>Wiener Backhendl</i>

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sieden/Dämpfen	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i> <i>Kartoffelpüree</i> <i>Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Schmelzkartoffeln</i> <i>Bouillonkartoffeln</i> <i>Gratinierte Kartoffelscheiben</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i> <i>Mit Gemüse gefüllte Kartoffeln</i>
... Braten	<i>Bäckerinkartoffeln</i> <i>Schlosskartoffeln</i>
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln</i> <i>Rösti aus rohen Kartoffeln</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	Gerichteauswahl:
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln und Ableitungen</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Masse und Ableitungen</i>
... Kartoffelnocken-Masse	<i>Kartoffelnocken und Ableitungen, Schupfnudeln</i>
Getreidegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Nudeln, Spinatnudeln, Safrannudeln, Pilznudeln, Basilikumnudeln...</i>
Teiggerichte	<i>Spätzli, Tomatenspätzli, Quarkspätzli...</i> <i>Brandteignocken</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Hirsotto, Couscous mit Gemüse und Kräutern, Griesstimbale mit Champignons, Mais-Timbale</i>
... Reisgerichte:	
Trockenreis	<i>Trockenreis, Trockenreis mit Kräuter...</i>
Pilawreis	<i>Pilawreis, Kräuter-Pilaw, Limonen-Pilaw...</i>
Risotto	<i>Risotto, Merlot Risotto, Gemüserisotto, Safranrisotto...</i> <i>Gedämpfter Parfümreis, Kokosreis</i>

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

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

Gemüse:

Beispiel eines Hinweises siehe Stärkegerichte Couscous

Gemüsegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik</i>	
<i>Feuchte Garmethoden</i>	
	Gerichteauswahl:
... Sieden	<i>Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, Pikante Kichererbsen</i>
... Dämpfen	<i>Brüsseler Endivien "vakuumgegart", Fenchel "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli mit Parmesan, Karottenflan, Kohlrabi mit Butter...</i>
... Dünsten	<i>Artischockenragout, gedünstete Kefen, Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen, Ratatouille, Vichy-Karotten, Zucchini provenzialische Art...</i>
... Glasieren	<i>Glasierte Gurken, glasierte Karotten, glasierte Renden...</i>
... Schmoren	<i>Geschmorter Lattich mit Gemüse, geschmorter Stangensellerie, geschmorter Fenchel, geschmorte Brüsseler Endivien</i>
<i>Trockenhitzechnik</i>	
<i>Trockene Garmethoden</i>	
	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>Sautierte Auberginen im Ei mit Kräutern, sautierte Zucchini mit Rucolapesto, sautierte panierte Zucchettischeiben, Sellerie-Piccata</i>
... Grillieren	<i>Grillierte Auberginenscheiben, Gemüsespiess vom Grill...</i>
... Gratinieren	<i>Gefüllte Tomaten provenzialische Art, gratinierter Blattspinat mit Champignons, gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch</i>
... Frittieren	<i>Frittierte Champignons, frittierte Schwarzwurzeln, frittierter Blumenkohl, frittierter Knollensellerie, im Backteig frittierte Auberginen, im Ei frittierter Blumenkohl</i>

Süssspeisen:

R = abgegebenes Rezept kann verwendet werden

Kalte, gefrorene oder warme Süssspeisen:

- *Apfelstrudel mit Vanillesauce*
- *Aprikosenkuchen mit Guss und Vanilleglace*
- *Bayerische Mokka creme mit Weinschaumsauce*
- *Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren*
- *Birnenjalousie (Blätterteig CF) mit Vanillesauce*
- *Dunkle Schokoladenmousse mit sautierten Bananenhälften*
- *Eisauflauf Grand Marnier mit marinierten Orangenfilets*
- *Erdbeermousse mit Beerenkompott*
- *Erdbeerquarkschnitte mit Himbeersauce*
- *Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce*
- *Gebrannte Creme mit pochierten Birnenschnitzen*
- *Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten*
- *Mandelcreme mit pochierten Aprikosen*
- *Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwisalat*
- *Rummousse mit Orangensauce*
- *Panna cotta mit Himbeersauce*
- *Schaumgefrorenes mit Mango*
- *Tiramisu mit Orangenfilet*
- *Quarkauflaufpudding mit Mango-Papayasalat*
- *Quarkkrapfen mit Sultaninen und Vanillesauce*
- *Reis Kaiserinart (ohne Weissweingelee) mit Orangensalat*
- *Rahmgefrorenes mit Zimt und pochierten Portweinbirnen*
- *Zitronenroulade und Pfirsichkompott (Roulade mit Buttercreme)*

Konfekt

(Teig Menge 200g)

<i>Diverse</i>
• <i>Butterplätzchen</i>
• <i>Brownies</i>
• <i>Gleichschwercake</i>
• <i>Kokosmakronen</i>
• <i>Mailänderli</i>
• <i>Kokos-Tuiles</i>
• <i>Heidelbeer-Muffins</i>
• <i>Ochsenaugen</i>
• <i>Preussen</i>
• <i>Sablés</i>
• <i>Spitzbuben</i>
• <i>Spritzkonfekt</i>
• <i>Schokoladenrosetten</i>
• <i>Vanillegipfel</i>

Garnituren

<i>Diverse</i>
• <i>3 verschiedene Fruchtpulpe</i>
• <i>Scrivosa</i>
• <i>Diverse Couverturen</i>
• <i>Rahm</i>
• <i>Zucker</i>
• <i>Pfefferminze</i>
• <i>Früchte aus dem Tagesangebot</i>