

Gerichteliste

für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich

«Praktische Arbeit» 2025

Köchin/Koch EFZ

nach BVO 2010

Informationen zuhanden
Berufsbildner und Kandidaten



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Konkretisierung	3
Transparenz	3
Bekanntgabe und Abgabe	3
Bemerkungen zur Gerichtliste der Hauptgruppen	3
Rezepturen	3
Bestandteile des Pflichtgerichtes	3
Pflichtgerichte	4
Fleischgerichte	4
Geflügelgerichte	4
Stärkebeilage aus Kartoffeln	5
Stärkebeilage aus Getreide	6
Gemüsegerichte	7
Süssspeisen/Dessert	9
Wichtige Hinweise	12
Rezepthinweise	12
Konfekt	12

Konkretisierung

Transparenz

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.

Bekanntgabe und Abgabe

Am Prüfungstag werden die Gerichte welche am im QV «Praktische Arbeiten» als Pflichtprogramm zu kochen sind, im Coaching Teil 1 den Kandidaten abgegeben.

Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen

Diese Gerichteliste wurde auf den Gartechniken/Garmethoden aufgebaut. Die einzelnen Gerichte können mit gleichen Arbeitsprozessen hergestellt werden, obgleich andere Lebensmittel deren Grundlage bedeuten.

Diese Auflistung von Gerichten ist nicht abschliessend und kann jederzeit angepasst oder verändert werden.

Rezepturen

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli 4. Auflage, gleichgestellt mit Pauli's Kitchen Solution (PKS). Auf Basis dieser Rezepte können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht, oder ergänzt werden.

Begründung: Zum Beispiel ist ein Lauchstroh für das ungarische Gulasch nicht vorgesehen und in der 4. Auflage nicht einzeln aufgeführt.

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

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modellehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend (s. Lern- und Leistungsdokumentation > Gerichte > S. 4ff).

Bestandteile des Pflichtgerichtes

4. Gang → Hauptgang: Schlachtfleisch/Mastgeflügel

Stärkebeilage

Zwei verschiedene Gemüse

5. Gang → Süssspeise: Süssspeise/Dessert nach Vorgabe mit einem Konfekt

Pflichtgerichte

Fleischgerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
...Dünsten	Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen
	Ungarisches Gulasch mit Lauchstroh
	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Perlzwiebeln
...Glasieren	Kalbsbrustschnitte nach Grossmutterart
	Ossobuco Cremolata
...Schmoren	Rindsschmorbraten Burgunder Art
	Kalbsragout mit tourniertem Gemüse
...Sieden	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichkren
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:
...Braten	Lammkarree in der Kräuterkruste
	Lamrack gratiniert mit Haselnussbutter
	Kalbskarree mit Bratenjus und Portweifeige
	Schweinsnierstück mit Calvadosauce und grillierten Apfelscheiben
	Schweinskarreebraten mit Dörrfrüchten
...Grillieren	Doppeltes Entrecote mit Bearnersauce
...Sautieren	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
	Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus und Oregano
	Piccata alla milanese vom Schweinsfilet

Geflügelgerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
...Schmoren	Mastpoularde in Rotwein
...Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:
...Grillieren	Hähnchen amerikanische Art

Stärkebeilage aus Kartoffeln

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Gartechnik/Garmethode...	
Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
... <i>Dämpfen/Sieden</i>	Kartoffelpüree
... <i>Schmoren</i>	Schmelzkartoffeln
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:
... <i>Backen im Ofen</i>	Duchesse-Kartoffeln
	Gestürzte Kartoffeln
	Kartoffelgratin
... <i>Braten</i>	Bäckerinkartoffeln
	Schlosskartoffeln
... <i>Frittieren</i>	Dauphine-Kartoffeln
	Kartoffelkroketten
	Kartoffelkrapfen mit Käse
... <i>Sautieren</i>	Berner Rösti
	Kartoffelgaletten
Kombinierte Garmethoden Feucht & Trocken	Gerichteauswahl:
	Schupfnudeln
	Kartoffelnocken in Salbeibutter
	Überbackene Kartoffelkugeln

Stärkebeilage aus Getreide

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...

aus Getreidemehl, Dunst oder Griess	Gerichteauswahl:
<i>Teigwaren</i>	Nudeln
<i>Teiggerichte</i>	Zweifarbige Spätzli
	Quarkspätzli
<i>Getreidegerichte</i>	Griessnocken
	Polenta mit Mascarpone
aus Reis	Gerichteauswahl:
<i>Pilaw-Reis</i>	Camarque-Reis mit Peperoniwürfel
<i>Risotto</i>	Safranrisotto mit Trockentomaten
<i>Trockenreis</i>	Kreolenreis

Gemüsegerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:
...Dämpfen/Garen	Brokkoli
	Brokkoli mit Parmesan
	Karottenflan
	Kohlrabi mit Butter
	Spinatflan
...Dünsten	Blattmangold mit Lauch
	Blattspinat mit Pinienkernen
	Junge Erbsen französische Art
	Ratatouille
	Süsssaure Pilze
...Glasieren	Gurken
	Karotten
	Knollensellerie
	Randen
	Zweifarbige Karotten
...Sieden	Grüne Spargeln mit Malteser Sauce
	Krautstiele an Rahmsauce
...Schmoren	Brüsseler sautiert
	Fenchel mit Kräutern
	Fenchel mit Saisonpilzen
	Lattich mit Gemüse
	Pak-Choi
	Rotkohl
	Stangensellerie mit Gemüsewürfelchen
...Gefüllte Gemüse	Champignons
	Kohlköpfchen
	Zucchetti

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Gartechnik/Garmethode...

**Trockenhitze-
technik**
Trockene Garmethoden

Gerichteauswahl:

<i>...Gratinieren</i>	Gefüllte Tomaten provenzalische Art
<i>...Grillieren</i>	Auberginenscheiben mit rotem Peperonicoulis
<i>...Sautieren</i>	Auberginen im Ei mit Kräutern
	Sellerie-Piccata mit bunten Peperonistreifen
	Wok-Gemüse
	Zucchetti mit Rucolapesto

Süssspeisen/Dessert

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süssspeisen/Dessert nach der verlangten Vorgabe...

Pâtisserie / Produktions- Mise-en-place	Grundelemente / Gerichteauswahl:
...Teige	Backteig / Bierteig
	Brandteig für Süssspeisen
	Geriebener Teig
	Strudelteig
	Zuckerteig
...Massen	Genueser Biskuit
	Löffelbiskuit
	Kalte Schneemasse
	Rouladenbiskuit
	Warme Schneemasse
...Saucen	Kalte Fruchtsaucen
	Warme Fruchtsaucen
	Rotweinsauce
	Vanillesauce
	Warme Weinschaumsauce

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süßspeisen/Dessert nach der verlangten Vorgabe...	
Kalte Süßspeisen	Gerichteauswahl:
<i>...pochierte Cremes</i>	Creme französische Art
	Gestürzte Karamellcreme
<i>...Mousses und Schäume</i>	Apfelmousse
	Erdbeermousse
	Mango-Joghurt-Espuma
	Schokoladenmousse
<i>...gestürzte Getreidepuddings</i>	Flammeri mit Erdbeeren
	Griess Viktoria
	Reis Kaiserinart
<i>...Rahm- und Cremesüßspeisen</i>	Charlotte königliche Art
	Charlotte russische Art
Kalte Süßspeisen	Gerichteauswahl:
<i>...diverse kalte Süßspeisen</i>	Creme katalanische Art
	Erdbeerquarkschnitte
	Panna cotta
	Tiramisu
Warme Süßspeisen	Gerichteauswahl:
<i>...warme Puddings</i>	Auflaufpudding
	Frankfurter Pudding
<i>...Teigsüßspeisen</i>	Apfel im Schlafrock
	Apfelstrudel
	Birnenjalousie
<i>...weitere warme Süßspeisen</i>	Apfelcharlotte
	Früchtegratin
Gefrorene Süßspeisen	Gerichteauswahl:
<i>...Eisarten mit Bewegung hergestellt</i>	Aprikosenglace
	Vanilleglace
	Zitronensorbet
<i>...Eisarten ohne Bewegung hergestellt</i>	Eisaufguss Grand-Marnier
	Rahmgefrorenes mit Schokolade
	Schaumgefrorenes mit Cassis
<i>...Eisarten im Pacojet hergestellt</i>	Basilikumglace
	Himbeersorbet
	Joghurtglace

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süßspeisen/Dessert nach der verlangten Vorgabe...

Kuchen und Torten	Gerichteauswahl:
<i>...Kuchen und Torten</i>	Apfelkuchen
	Apfelkuchen mit Streusel
	Aprikosenkuchen mit Guss

Garnituren	Zusätzlich zur <u>Herstellung</u> von Garnituren verfügbar...
	Couverture dunkel, temperiert
	Vollrahm, geschlagen
	Obst/Kräuter von der Grund-Mise en place Liste und dem Warenkorb

Wichtige Hinweise

Rezepthinweise

Anstelle eines Rezeptes kann einfach auch ein Rezepthinweis erfolgen, wie nachfolgendes Beispiel aufzeigt:

Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben.

Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim Lockern nicht klumpen.

Konfekt

Beachten Sie zum Thema Konfekt das aktuelle Handbuch zur Wegleitung des Qualifikationsverfahrens 2024 Köchin EFZ / Koch EFZ.

Wir danken Ihnen für die Kenntnisnahme und wünschen viel Erfolg.

Der Experten-Obmann, die Chefexperten, der Fachberater für die Berufe Köchin/Koch EFZ.

Chefexperte & Obmann: M. Gsell

Chefexperten: M. Breu, B. Fanetti, R. Fuchs, M. Hänslì, S. Herger, D. Inauen und D. Züllig

Chefexperte & Fachberater: U. Müller