

Qualifikationsverfahren 2023

Köchin EFZ / Koch EFZ

gemäss BIVO 2010

Informationen zuhanden
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
Kandidatinnen und Kandidaten

Inhaltsverzeichnis

Prüfungsleitung.....	3
Durchführungsort.....	3
Toiletten , Laptop/Tablets.....	3
Grundlagen.....	4
Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:.....	4
Daten QV „Praktische Arbeiten“:	5
Lern- und Leistungsdokumentation	5
Vollständige Dokumentation mit:.....	5
Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:	6
Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform	6
Ablauf «Praktische Arbeiten».....	6
A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz.....	6
Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:.....	6
B) Betriebliche Arbeitsprozesse.....	6
C) Prüfen der Warenkorbgerichte	7
D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm).....	7
Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»	8
Coaching.....	9
Anhang 1	9
Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Koch:	9
Fleischgerichte.....	10
Mastgeflügelgerichte.....	10
Kartoffelgerichte.....	11
Getreidegerichte	11
Reisgerichte.....	11
Gemüsegerichte	11
Süssspeisen	12
Kleingebäck/Konfekt	13
Anhang 2	
Aufgabenübersicht Warenkorb - Pflichtgericht QV 2020.....	14
Grundmise en place Liste QV 2020.....	15
Indikatoren für die Warenkörbe QV 2020.....	16
Warenkorb 1 QV 2020.....	17
Warenkorb 2 QV 2020.....	18
Warenkorb 3 QV 2020.....	19
Warenkorb 4 QV 2020.....	20

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Amt für Berufsbildung Kanton Zug
Für die Prüfungsdurchführung ist Hotel & Gastro *formation* Zug verantwortlich.

Chefexpertin:

Paula Elmiger, Hochwachtstrasse 39, 6312 Steinhausen

Sämtliche Unklarheiten und Fragen müssen schriftlich im vorgegebenen Tool bis zum Schulbesuch der Chefexpertin abgegeben sein. Nach dem Besuch der Chefexpertin werden die Fragen am Prüfungstag beantwortet.

Stellvertretungen:

Christoph Wildhaber, BV Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/r EBA GIBZ

Technischer Leiter:

Matthias Püntener, üK-Instruktor Hotel & Gastro *formation* Zug

Durchführungsort

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» und «Berufskennnisse» werden durch Hotel & Gastro *formation* Zug organisiert und wie folgt durchgeführt:

- Berufskennnisse: GIBZ, Aula 1.005
- praktische Arbeiten: GIBZ, Ausbildungsküche 3.410

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Laptop/Tablets

Dürfen nur im 90-minütigen Fachgespräch für die Rezeptfindung verwendet werden.

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse

Grundlagen

Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft. Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskennntnisse schriftlich beträgt bei 3 Stunden.

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft.

Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons wie folgt statt:

Dienstag, 13. Juni 2023, 14:00 Uhr in der Aula des GIBZ statt.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Teil:

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 1 und 2 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen die Situationen und die Aufgaben.
- Für das Einlesen der Situationen 1 und 2 erhalten die Lernenden 10 Minuten Zeit.
- Der erste Teil der Prüfung dauert 90 Minuten.

Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 20 Minuten.

2. Teil:

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 3 und 4 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen wiederum die Situationen und die Aufgaben.
- Auch hier erhalten die Kandidaten wiederum für das Einlesen 10 Minuten für die Situationen 3 und 4.
- Der zweite Teil der Prüfung dauert nochmals 90 Minuten.

Ist eine Kandidatin, ein Kandidat vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit seiner Prüfung fertig, gibt er/sie diese gesammelt einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil (Situationen 3 und 4) wird zu Beginn des ersten Teils mündlich bekannt gegeben.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Daten QV «Praktische Arbeiten»:

Montag, 22. Mai 2023 bis Dienstag, 30. Mai 2023

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

- Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lern- und Leistungsdokumentation
- Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation
- Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation
- Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ und somit auch bei der Prüfung der Fremdsprachenkompetenz in englischer Sprache, wie auch beim Fachgespräch betriebliche Arbeitsprozesse, als Hilfsmittel verwendet werden.

Vollständige Dokumentation mit:

- persönlichen Rezepten und Warenbezugsliste **mit Stück- oder Gewichtsangaben** pro Warenkorb in **zweifacher Ausführung**, (1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten)
- einer Arbeitsvorbereitung (AVOR-Blatt) für sämtliche vorbereiteten Gerichte aller vier Warenkörbe mit Skizzen oder Fotos zu den unterschiedlichen Gerichten. Sämtliche Gerichte müssen mit einem Gerichte Namen bezeichnet werden. (**ebenfalls in doppelter Ausführung**)
- die ersten drei Gänge (Warenkorbgerichte) als **separates Menü** geschrieben

Das AVOR-Blatt ist unter www.hotelgastro.ch/dlkoeh herunterzuladen oder es kann selber ein AVOR-Blatt/Raster erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVOR-Blattes versehen sein.

Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:

Die Lernenden haben die Möglichkeit, während den überbetrieblichen Kursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche zur Prüfung mitgebracht werden.

Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform

1 Kochhose, 2 Kochjacken, 2 Schürzen, 2 Torchons, 2 Kochmützen, Foulard sowie Arbeitssicherheitsschuhe, Messerkoffer mit persönlichen Messern, ev. persönliche Werkzeuge, Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner, Persönliche Rezeptsammlungen

Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche).

Ablauf «Praktische Arbeiten»

A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

Die Fremdsprachenkompetenz wird im Rahmen des mündlichen Fachgespräches während des praktischen QVs geprüft.

Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereiches «Praktische Arbeiten» und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation.

Die Rückseite der AVOR-Blätter aus dem Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» dürfen für Notizen betreffend Fremdsprache genutzt werden.

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten.

Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über die Zusammensetzung der aktuellen Warenkörbe (einer der vier aufgeschalteten Warenkörbe von Hotel & Gastro *formation*, Schweiz)
3. Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
4. Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
5. Verdanken und Beendigung des Gesprächs

B) Betriebliche Arbeitsprozesse

Die Kandidatin/ der Kandidat zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabenkärtchen.

Die Kandidatin/ der Kandidat erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lern- und Leistungsdokumentation/Arbeitsrapporte) in der Grössenordnung von 10 Minuten

C) Prüfen der Warenkorbgerichte

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen vier Warenkörbe zusammengestellt und 6 Monate im Voraus bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert. Am Prüfungstag wird einer der vier Warenkörbe eingesetzt.

Gelb hinterlegte Lebensmittel im Warenkorb müssen als Komponente zwingend verwendet werden (nicht als Garnitur).

Die Suppe muss in Suppentassen/-gläsern oder Suppentellern angerichtet werden.

Die Beurteilung der Gerichte aus dem Warenkorb erfolgt anhand von Kriterien, wobei aufwändige Ausführungen mit Zusatzpunktierung gegenüber trivialen (anspruchlos, einfach, schlicht usw.) Lösungen zu bewerten sind.

Die Warenkörbe befinden sich im Anhang.

Die Bestelllisten der Warenkorbgerichte müssen bis spätestens am 08. Mai 2023, inklusive der Speisenfolge pro Warenkorb auf PkOrg uploadet sein.

D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süßspeise und einem Kleingebäck.

Die Gerichte-Liste befindet sich im Anhang.

Es ist empfehlenswert betriebseigene Rezepte zu verwenden.

Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dienen die aktuellen Unterlagen/Rezepte vom üK Hotel & Gastro *formation* Zug und der Berufsfachschule GIBZ.

Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüsen und Obst wird nach wie vor geprüft / jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.

Anrichtegereschirr:

Hauptgang- und Süßspeiseteller sind vorgegeben «30 cm / 27,5 cm im Durchmesser» randlose weiße Teller. Können vor Ort begutachtet werden.

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	09.30	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche
	09.55	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter > Expertenzuteilung
90 Min	10.00	Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch: <ul style="list-style-type: none"> - Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte) - Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste) Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden. - Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan und erläutert diese. - Zwischendurch 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich.
	11.30	Pause
150 Min.	11.45	Praktische Prüfung: Vorbereitungsarbeiten Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Warenkorbgerichte - Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit bzw. die gefroren werden müssen
15 Min.	14.15	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
	14.30	Essen unter Betreuung
	15.00	Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen
100 Min.	15.05	Praktische Prüfung Weiterarbeit Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Warenkorbgerichte & Pflichtprogrammgericht
110 Min. Schickzeit	16.45 – 17.00	Schicken der Kalten Vorspeise (17.05h aus der Kasserolle, Geschirr)
	17.10 – 17.20	Schicken der Suppe (17.25h aus der Kasserolle)
	17.30 – 17.45	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (17.50h aus der Kasserolle)
	17.55 – 18.10	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage, 18.15h aus der Kasserolle)
	18.20 – 18.35	Schicken der Süssspeise (18.40h aus der Kasserolle/Geschirr)
15 Min.	18.35 – 18.50	Posten Reinigen > 18.50 Qualifikationsende
		Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > Verabschiedung

Coaching

Coaching der Begriff aus dem Englischen heisst «betreuen».

Der Experte stellt sich der Kandidatinnen / dem Kandidaten vor Bekanntgabe des Warenkorbes vor.

Es wird kein PC Support angeboten, Stromanschlüsse sind genügend vorhanden.

Die Kandidatin / der Kandidat gibt die Warenbestellliste für den Warenkorb ab.

Die Kandidatin / der Kandidat hat sämtliche Rezepte für den Warenkorb auf den AVOR-Blättern oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto in doppelter Ausführung erfasst.

Hat die Kandidatin/ der Kandidat keine AVOR Blätter vorbereitet, so hat sie/er diese im Coaching im Teil 1 zu erstellen.

Den Kandidaten ohne vollständige Rezepturen zu den Warenkorbgerichten wird der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht voll und ganz zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.

Anhang 1

Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Koch:

Konkretisierung

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte im Rahmen des 90-minütigen Fachgesprächs während der Planung im Coaching dargelegt.

Pflichtgerichte bestehen aus:

4. Gang; Hauptgang: Schlachtfleisch/Mastgeflügel-Gericht

Sättigungsbeilage

Zwei verschiedene Gemüse

(zwei verschiedene Garmethoden)

5. Gang; Süßspeise mit einem Kleingebäck/Konfekt

Pflichtgerichteliste «Fleisch und Mastgeflügel»

Fleischgerichte

Schmoren	Geschmorter Rindsschulterspitz
	Rindsragout
	Karbonade von Rindfleisch
Glasieren	Glasierter Kalbsschulter (Schulterspitz, dicke Schulter)
	Glasierter Kalbskopfbäckchen
	Glasierter Kalbshaxen (ganz)
Dünsten	Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
	Wiener Kalbsrahmgulasch
Sieden	Siedfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce*
	Kalbsblankett mit Gemüsestroh
Sautieren	Sautierte Schweinsfiletmedaillons, Calvados Sauce*
	Piccata alla milanese, Tomatensauce*
	Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art
Grillieren	Grilliertes Entrecôte double, Bearnese Sauce*
	Grilliertes Rumpsteak, Rotweinbutter
Braten	Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste*
	Gebratenes Schweinhohrücken, Portweinsauce*
Niedertemperatur	Roastbeef, Bearnese Sauce*
	Schweinskotelettstück, Estragon-Bier-Sauce*
Backen im Ofen	Schweinsfilet im Blätterteig (Duxelles)*

Mastgeflügelgerichte

Pochieren	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken*
Schmoren	Geschmorte Mastpoularde in Rotweinsauce
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon
Sieden	Geflügelblankett mit Pilzen
Grillieren	Grilliertes Hähnchen amerikanische Art*
Braten	Gebratenes Poulet mit Rosmarinjus*

Die passende Garnitur für Fleisch- und Mastgeflügelgerichte bekommen sie am Prüfungstag vorgegeben.

*Saucen

50g Sauce/Person muss separat zum Gericht serviert werden.

Pflichtgerichteliste «Sättigungsbeilagen und Gemüse»

Kartoffelgerichte

Sieden/Dämpfen	Kartoffelpüree
	Salzkartoffeln
Schmoren	Bouillonkartoffeln
	Schmelzkartoffeln
Backen im Ofen	Kartoffelgratin
Braten	Bratkartoffeln
	Schlosskartoffeln
	Bäckerinkartoffeln
Sautieren	Lyoner Kartoffeln
	Rösti
Kartoffelmasse (Ableitungen von...)	Duchesse-Kartoffeln
	Dauphine-Masse
	Kartoffel-Gnocchi

Getreidegerichte

Teigwaren (Ableitungen von...)	frisch hergestellt
	Spätzli
Getreidegerichte (Ableitungen von...)	Griessnocken
	Polenta

Reisgerichte

Reisgerichte (Ableitungen von...)	Trockenreis
	Pilawreis
	Risotto

Gemüsegerichte

Die aufgeführten Garmethoden müssen mit entsprechenden Gemüsen umgesetzt werden.
«Die passenden Schnittarten und Garnituren bekommen sie am Prüfungstag vorgegeben.»

Sieden	Artischockenböden / Romanesco / Schwarzwurzel
Sous-vide	Brüsseler / Artischocken
Pochieren	Karottenflan / Broccoliflan
Dämpfen	Broccoli / Karotten
Dünsten	Kohlraben a la creme / Ratatouille / Cocobohnen / Kefen / Erbsenpüree / Selleriepüree / Gurken mit Dillrahmsauce / Blattspinat
Glasieren	Karotten / Randen / Kohlraben / Radieschen
Schmoren	Lattich / Fenchel / Stangensellerie
Braten	Peperoni / Zucchetti
Sautieren	Panierte Zucchettischeiben / Zucchetti mit Pesto / Bohnen / Cocobohnen / Peperoni
Grillieren	Aubergine / Zucchetti / Pak Choi
Gratinieren	Blumenkohl mit Mornaysauce / Fenchel mit Käse
Frittieren	Panierter Blumenkohl / Zwiebelringe im Bierteig

Pflichtgerichteliste «Süssspeisen und Konfekt»

Süssspeisen

<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Aprikosenkuchen mit Guss (Teig frei wählbar – selber herstellen) Vanilleglace Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Tiramisu (Löffel-Biskuit) Marinierte Orangenfilets Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Gestürzte bayerische Vanillecreme marinierten Erdbeeren / Schneemasse (gebacken/getrocknet) Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Charlotte königliche Art (Rouladen-Biskuit) Sauce aus rohen Erdbeeren Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Zitronencake Himbeersorbet / Schneemasse (gebacken/getrocknet) Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Dunkle Schokoladenmousse sautierten Bananenhälften / Bricelets (Bretzeli) Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Reis Kaiserinart Erdbeersauce / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Erdbeermousse Sauerrahmsauce / Honigwabekörbchen mit Früchten gefüllt Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Flammeri Dörraprikosen Kompott / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Gestürzte Karamellcreme marinierten Früchten / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Schokoladen-Rahmgefrorenes Aprikosen-Sauce / Haselnuss-Krokant und Fruchtgarnitur Aus QV-Liste Seite 13
<i>Hauptkomponente</i> <i>Nebenkompone</i> <i>n</i> <i>t</i> <i>e</i> / <i>Knusper</i> <i>Kleingebäck/Konfekt</i>	Schaumgefrorenes mit Joghurt und Zitrone Kumquats Kompott / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13

Kleingebäck/Konfekt

<i>Mailänderli</i>	<i>Verschiedene Formen</i>
<i>Makronen</i>	<i>Haselnuss, Kokos, Mandeln, ...</i>
<i>Sablés</i>	<i>Vanille, Schokoladen, Haselnüsse, ...</i>
<i>Spitzbuben</i>	<i>Verschiedene Füllungen</i>
<i>Spritzgebäck</i>	<i>Verschiedene Formen und Aromen</i>
<i>Süßes Blätterteiggebäck (Preussen)</i>	<i>Verschiedene Formen</i>

Das Kleingebäck/Konfekt wird am Tag des Qualifikationsverfahren bestimmt.

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente)
(mit einer Nebenkompente)
2. Gericht: Suppe nach Vorgaben
3. Gericht: Fisch (Feucht- oder
Trockenhitze-technik) mit passender
Sauce, Schaum oder Buttermischung
und Beilage

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 2

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 3

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 4

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gericht: Hauptgang:
Schlachtfleisch/Mastgeflügel
Sättigungsbeilage
Zwei Gemüse
- zwei verschiedene
Gartechniken
5. Gericht: Süssspeise mit einem
Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro formation Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

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

Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für **vier** Personen zu kochen und anzurichten.

Bei den Warenkorbgerichten muss jedes Gericht rezeptiert sein. Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt aus dem üK-Ordner. Jedes Warenkorbblatt (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörigen **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.

Grundmise en place Liste für das Qualifikationsverfahren

Für alle Warenkörbe geltend

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)	Gewürze	Curry Madras, Curry mild
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)
	Kochbutter, Bratbutter		Gewürznelken
	Past. oder UHT Milch		Ingwer (frisch)
	Ricotta		Kapern
	Sauerrahm		Kreuzkümmel
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel
	Muskatnuss		
	Paprika (mild)		
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)		Peperoncino (frisch)
	Past. Eigelb		Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Past. Eiweiss		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)
	Safranpulver		
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst		Sternanis
	Maisstärke oder Maizena		Vanillestängel
	Weissmehl		Wacholderbeeren
	Zimtstangen		
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig	Zitronengras	
	Rohzucker		
	Kristallzucker		
	Puderzucker		
Öl / Essig	Baumnußöl	Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Erdnußöl (geröstet)		Grobkörniger Senf
	Olivenöl		Ketchup
	Rapsöl		Kochsalz
	Sesamöl		Kokosmilch
	Sonnenblumenöl		Senf (mild)
	Apfelessig		Sojasauce
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)		Tabasco oder Bergfeuer
	Himbeeressig		Tomatenmark
	Kräuteressig		Worcestershire Sauce
	Rot- und Weissweinessig		
Sherryessig			
Kräuter (frisch)	Basilikum	Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Dill		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Estragon		Kokosnuss (geraspelt)
	Kerbel		Kürbiskerne
	Koriander		Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)		Pinienkerne
	Majoran	Pistazien	
	Oregano	Sesam (weiss, schwarz)	
	Petersilie (glatt)		
	Petersilie (gekraust)	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)
	Pfefferminze		Brandy oder Cognac
	Rosmarin		Grand Marnier
	Salbei		Kochwein (rot, weiss)
	Schnittlauch		Madère
	Thymian		Noilly Prat
	Pernod		
	Portwein (rot, weiss)		
	Sherry		
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	Convenience Produkte	Bouillon
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Fischfond
	Zitronen, Limetten, Orangen		Geflügelfond (heller, brauner)
dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden	Gemüsefond		
	Kalbsfond (heller, brauner)		
	Backpulver		
	Hefe		
	Gelatineblätter		
	Paniermehl		
	Roux (weiss, braun)		
	Toastbrot		
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)		
	Frühlingsrollenteig		
Diverses	Agar Agar		
	Nori-Blätter		

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2023

Moderne Anrichteweisen sind zulässig. Versichern Sie sich, dass das entsprechende Anrichteschirr vorhanden ist.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Kalte Vorspeise</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salat als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkomponekte (Croutons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebenkomponekten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkomponekte, z.B. Salat oder Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkomponekte, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i> - eine Knusperbeilage <i>und</i> - eine passende Sauce
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Suppe mit Vorgaben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i> - <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i> - <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i> - eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Fisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und einem Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und mindestens zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Gartechneken) <i>und</i> - eine Garnitur (Kräutersträusschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur)
<p>Glossar:</p>	<p>Hauptkomponente: Als <u>Hauptkomponente</u> definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Nebenkomponekte: Als <u>Nebenkomponekte</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente</u> (<u>Garnitur</u>) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)</p>

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2023

für das praktische Qualifikationsverfahren

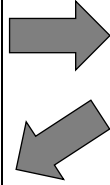
Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch ¹ (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle ¹		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Dorsch Royalfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel			
Schlachtfleisch			
Fleisch-erzeugnisse			
Milch und Milchprodukte	Appenzeller		rezent
	Burrata		1 Stück, 100 – 150 g
	Friskäse		nature, Philadelphia
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Shiitake		frisch
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
	Süsskartoffeln		
Getreide	Ebly		
	Hartweizengriess		
	Haferflocken		fein
	Reis		Basmati
	Reis		Carnaroli
Hülsenfrüchte und Sprossen	Flagolets		
	Linsen		Beluga
	Rote Kidney Bohnen		
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Zwetschgen		tiefgekühlt

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
	Buschbohnen		
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		Pfälzer, gelbe
	mini Mais		roh
	Peperoni		rot
	Peperoni		gelb
	Radieschen		Bünd
	Randen		roh
	Sauerkraut		roh
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Salate	Eichblatt*	
Gartenkresse*			max. 50 g
Rucola*			max. 50 g
* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Seidentofu		
	Tomaten		getrocknet, in Öl
	Wachteleier		max. 8 Stück

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte (ausser Linsen) gilt für alle Warenkörbe: **Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.**
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Nr. 2 Warenkorb 2023

für das praktische Qualifikationsverfahren

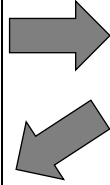
Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch ¹ (Trockenhitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle ¹		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Welsfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletoberschenkel		mit Knochen, max. 3 Stück
Schlachtfleisch	Klärfleisch (Rind)		ca. 200 g / 8 mm
	runder Mocken (Kalb)		max. 300 g
Fleisch-erzeugnisse	Mostbröckli		
	Speck		geräuchert
	Salametti		
Milch und Milchprodukte	Appenzeller		rezent
	Burrata		1 Stück, 100 – 150 g
	Friskäse		nature, Philadelphia
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Shiitake		frisch
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
	Süsskartoffeln		
Getreide	Ebly		
	Hartweizengriess		
	Haferflocken		fein
	Reis		Basmati
	Reis		Carnaroli
Hülsenfrüchte und Sprossen	Flagolets		
	Linsen		Beluga
	Rote Kidney Bohnen		
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Zwetschgen		tiefgekühlt

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
	Buschbohnen		
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		Pfälzer, gelbe
	mini Mais		roh
	Peperoni		rot
	Peperoni		gelb
	Radieschen		Bünd
	Randen		roh
	Sauerkraut		roh
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Salate	Eichblatt*	
Gartenkresse*			max. 50 g
Rucola*			max. 50 g
* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Seidentofu		
	Tomaten		getrocknet, in Öl
	Wachteleier		max. 8 Stück

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte (ausser Linsen) gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Nr. 3 Warenkorb 2023

für das praktische Qualifikationsverfahren

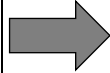
Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (<i>mit einer Nebekomponente</i>)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch ¹ (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Wolfsbarsch ¹		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Saiblingsfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel			
Schlachtfleisch			
Fleisch-erzeugnisse			
Milch und Milchprodukte	Appenzeller		rezent
	Burrata		1 Stück, 100 – 150 g
	Frischkäse		nature, Philadelphia
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Shiitake		frisch
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
	Süsskartoffeln		
Getreide	Ebly		
	Hartweizengriess		
	Haferflocken		fein
	Reis		Basmati
	Reis		Carnaroli
Hülsenfrüchte und Sprossen	Flagolets		
	Linsen		Beluga
	Röte Kidney Bohnen		
Obst und Obsterzeugnisse	Apfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Zwetschgen		tiefgekühlt

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
	Buschbohnen		
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		Pfälzer, gelbe
	mini Mais		roh
	Peperoni		rot
	Peperoni		gelb
	Radieschen		Bund
	Randen		roh
	Sauerkraut		roh
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
Salate	Eichblatt*		rot
	Gartenkresse*		max. 50 g
	Rucola*		max. 50 g
	* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		
Diverses	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Seidentofu		
	Tomaten		getrocknet, in Öl
	Wachteleier		max. 8 Stück

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte (ausser Linsen) gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Warenkorbbezugslisten

Nr. 4 Warenkorb 2023

für das praktische Qualifikationsverfahren

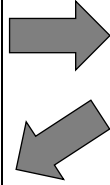
Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch ¹ (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Wolfsbarsch ¹		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Riesenkrevetten		4 Stück Tiefgekühlt, mit Schale, mit Kopf. 13/15. Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Maispoulardenbrust mit Haut		ca. 200 g
Schlachtfleisch	Lammfilet		ca. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Möstbröckli		
	Speck		geräuchert
	Salametti		
Milch und Milchprodukte	Appenzeller		rezent
	Burrata		1 Stück, 100 – 150 g
	Friskäse		nature, Philadelphia
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Shiitake		frisch
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
	Süsskartoffeln		
Getreide	Ebly		
	Hartweizengriess		
	Haferflocken		fein
	Reis		Basmati
	Reis		Carnaroli
Hülsenfrüchte und Sprossen	Flagolets		
	Linsen		Beluga
	Rote Kidney Bohnen		
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Zwetschgen		tiefgekühlt

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
	Buschbohnen		
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		Pfälzer, gelbe
	mini Mais		roh
	Peperoni		rot
	Peperoni		gelb
	Radieschen		Bünd
	Randen		roh
	Sauerkraut		roh
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Salate	Eichblatt*	
Gartenkresse*			max. 50 g
Rucola*			max. 50 g
* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Seidentofu		
	Tomaten		getrocknet, in Öl
	Wachteleier		max. 8 Stück

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte (ausser Linsen) gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.