

Organisation

Branches de culture générale
Allgemeinbildung

Procédure de qualification
Qualifikationsverfahren

Connaissances professionnelles
Berufskennnisse

Examen individuel standardisé
Standardisierte Einzelprüfung

Travail personnel écrit et oral
Vertiefungsarbeit schriftlich und mündlich

Domaine de qualification
Qualifikationsbereich

Pos. 1 = x 3
Pos. 2+3 = x 1

Domaine de qualification „Travail pratique“
Qualifikationsbereich „Praktische Arbeit“

Pos. 1 = x 1
Pos. 2-6 = x 2

Examen écrit

Société
Langue et communication

Schriftliche Prüfung

Gesellschaft
Sprache und Kommunikation

Dossier personnel
Présentation orale

Persönliches Dossier
Mündliche Präsentation

Pos.1 Préparation / présentation de mets et plats (hors langue étrangère)
Pos. 2 Comprendre et contribuer aux processus internes de l'établissement
Pos. 3 Calculation

Pos. 1 *Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)*
Pos. 2 *Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe*
Pos. 3 *Berechnungen*

Connaissances décrites sur les pages suivantes.

Berufskennnisse die auf den folgenden Seiten beschrieben sind.

Pos. 1 Planification des mets et des plats / organisation du travail, présentation et explication de la planification en langage professionnel (langue étrangère incl.)
Pos. 2 Corbeille de marchandises : préparation de mets et plats
Pos. 3 Corbeille de marchandises : présentation, dégustation
Pos. 4 Programme obligatoire : préparation des mets et plats
Pos. 5 Programme obligatoire : présentation, dégustation
Pos. 6 Hygiène, maintien de la valeur, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

Pos. 1 *Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (Fremdsprache inkl.)*
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*

L'examen écrit dure 3 heures, et comprend 4 situations présentées chacune sur un formulaire séparé. Les situations sont centrées sur les processus, de la pratique professionnelle et chacune comprend les trois positions réglementaires :

- Position 1 = Préparation / présentation de mets et plats (hors langue étrangère)
- Position 2 = Comprendre et contribuer aux processus internes de l'établissement
- Position 3 = Calculation

Répartition du temps à disposition pour ce domaine de qualification

Situation 1, temps imparti 60 minutes

Situation 2, temps imparti 30 minutes

Situation 3, temps imparti 60 minutes

Situation 4, temps imparti 30 minutes

Der Qualifikationsbereich schriftlich dauert 3 Stunden, umfasst 4 Situationen auf je einem separaten Prüfungsbogen.

Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert und umfassen in sich jeweils alle drei Positionen des Bildungsplans:

- *Position 1 = Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)*
- *Position 2 = Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe*
- *Position 3 = Berechnungen*

Zur Verfügung stehende Dauer für diese Qualifikation

Situation 1, Richtzeit 60 Minuten

Situation 2, Richtzeit 30 Minuten

Situation 3, Richtzeit 60 Minuten

Situation 4, Richtzeit 30 Minuten

L'évaluation des compétences en langue étrangère se fait lors de la position 1 du domaine de qualification pratique, qui correspond à la planification et l'organisation du travail.

L'évaluation de la langue étrangère se fera à l'aide de vos propositions de mets de la „corbeille des marchandises“, des friandises donc de vos recettes préparées. Vous devez créer une « Carte de propositions du jour » pour une clientèle francophone et alémanique.

Travail : Vous devez écrire la dénomination de vos mets (les 3 hors-d 'œuvres, 3 potages, 3 mets de poisson et les 3 friandises) sur format A4 « Carte de propositions ».

Chacune de ces dénominations de mets doit être traduite et si nécessaire décrite en allemand.

Cette « Carte de propositions du jour » fait partie intégrante du dossier « Corbeille de marchandises » et doit être rendue en même temps. Il est indispensable de mettre sur cette page votre nom et votre numéro de candidat.

Les points d'évaluation pour cette « Carte de propositions » en français et en allemand sont :

- Délai
- Contenu complet
- Vocabulaire professionnel
- Orthographe

Fremdsprache

Qualifikationsbereich „praktische Arbeit“
Fachgespräch

Die Prüfung der Fremdsprachenkompetenzen erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereichs „Praktische Arbeit“ und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben.

Die Beurteilung der Fremdsprache basiert auf den Gerichtevorschlägen aus dem Warenkorb, der Kleingebäcke, und somit aus den von Ihnen erstellten Rezepten.

Auftrag: *Sie müssen diese Gerichtebenennungen (die 3 Vorspeisen, 3 Suppen, 3 Fischgerichte und 3 Kleingebäcke) auf der Tageskarte im Format A4 schreiben und jede der Gerichtebenennungen ins Französische übersetzen und falls notwendig umschreiben.*

Diese «Tageskarte mit Ihren Vorschlägen» ist Bestandteil vom Dossier «Warenkorb» und muss mit diesem abgegeben werden. Es wird verlangt, dass auf diesem Blatt ebenfalls Ihr Name und die Prüfungsnummer steht.

Die Beurteilungsschwerpunkte für diese deutsch- und französischsprachige Tageskarte sind:

- *Frist*
- *Inhalte sind komplett*
- *Fachsprache*
- *Rechtschreibung*

Le coach

Domaine de qualification „travaux pratique“
Entretien professionnel

Le coach est aussi un expert, et doit être un accompagnant professionnel durant la procédure de qualification pratique. Il doit aider à obtenir des résultats concrets et mesurables durant cette étape de l'examen.

Le rôle du coach

- Être là, quand le candidat a besoin de lui.
- Motiver le candidat.
- Discuter sur le contenu du plan de travail.
- Rendre le candidat attentif aux erreurs graves par rapport à la planification, par exemple :
 - Si un mets de viande braisé/mijoté est mis en cuisson trop tard.
 - Si un entremets glacé est préparé trop tard.
- Soutenir le candidat pendant la mise en place, si une denrée alimentaire n'est pas trouvable.
- Informer le responsable de la journée si le candidat a des questions d'ordre techniques dans l'utilisation des appareils/machines.
- Veiller à ce que le candidat ne se mette pas en danger inutilement, par exemple : brûlures, chutes ou coupures.

Der Coach

Qualifikationsbereich „praktische Arbeit“
Fachgespräch

Der Coach ist Experte und sollte eine Fachbegleitung während des praktischen Qualifikationsverfahrens darstellen. Er ist bemüht korrekte und messbare Resultate in diesem Prüfungsteil zu erreichen.

Die Rolle des Coaches

- *Da sein, wenn der Kandidat ihn braucht.*
- *Den Kandidaten motivieren.*
- *Den Arbeitsplan zu besprechen.*
- *Auf grobe planerische Fehler hinzuweisen: z.B.*
 - *ein geschmortes Fleischgericht zu spät angesetzt*
 - *eine gefrorene Süßspeise zu spät vorbereitet*
- *Bei der Beschaffung von Lebensmitteln, die vom Kandidaten nicht gefunden werden, behilflich zu sein.*
- *Den Verantwortlichen des Tages informieren, falls der Kandidat technische Fragen zur Bedienung von Apparaten/Maschinen hat.*
- *Darauf zu achten, dass sich der Kandidat nicht unnötigen Gefahren aussetzt, z.B. Stürze, Verbrennungen, Schnittverletzungen.*

Déroulement de la journée

Domaine de qualification „travail pratiques“

Tagesablauf

Qualifikationsbereich „praktische Arbeit“

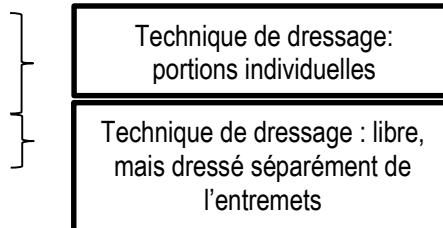
07.30	Arrivée des candidats et accueil par le responsable <i>Ankunft der Kandidaten und Begrüßung durch den Verantwortlichen</i>	
07.40	Explication de la journée en tenue professionnelle <i>Erklärung des Tagesablaufes und Information in Kochbekleidung,</i>	
08.00	Attribution du coach, répartition des postes de travail Information sur la proposition des mets de la corbeille de marchandises et distribution du programme obligatoire Début des travaux de planification (modèle dans le dossier) <i>Zuteilung des Coaches, verteilen der Arbeitsposten</i> <i>Information zur Wahl der Gerichtevorschläge aus dem Warenkorb und Verteilen der Gerichte für das Pflichtprogramm</i> <i>Beginn der Arbeitsplanung (Model im Dossier)</i>	
08.30	Le candidat commente et discute les processus et le plan de travail avec son coach (Entretien professionnel) <i>Der Kandidat kommentiert und bespricht die Prozesse und den Arbeitsplan mit seinem Coach</i> <i>(Fachgespräch)</i>	
09.00	Début des travaux pratiques en cuisine avec la réception des denrées alimentaires et leur contrôle <i>Beginn der praktischen Arbeiten in der Küche mit dem Empfang der Lebensmittel und deren Kontrolle</i>	
11.00	Pause	
11.30	Le candidat contrôle avec son coach le plan de travail et planifie les étapes suivantes <i>Der Kandidat kontrolliert mit seinem Coach den Arbeitsplan und plant die folgenden Etappen</i>	
11.35	Reprise des travaux pratiques <i>Wiederaufnahme der praktischen Arbeiten</i>	
12.40	Envoi du hors-d'œuvre <i>Schicken der Vorspeise</i>	Corbeille de marchandises <i>Warenkorb</i>
13.00	Envoi du potage <i>Schicken der Suppe</i>	Corbeille de marchandises <i>Warenkorb</i>
13.30	Envoi du mets de poisson <i>Schicken des Fischgerichtes</i>	Corbeille de marchandises <i>Warenkorb</i>
14.00	Envoi du plat principal <i>Schicken des Hauptgerichtes</i>	Mets imposé <i>Pflichtgericht</i>
14.30	Envoi de l'entremets et des friandises <i>Schicken der Süßspeise und des Kleingebäcks</i>	Mets imposé <i>Pflichtgericht</i>
14.40	Pause Repas de midi du candidat <i>Mittagessen des Kandidaten</i>	
15.10	Nettoyage, rangement du poste de travail et entretien de la cuisine Fin de la procédure de qualification <i>Reinigung, Instandstellung des Arbeitspostens und der Küche</i> <i>Ende des Qualifikationsverfahrens</i>	
16.30	Départ avec salutations des experts <i>Verabschiedung durch die Experten</i>	

Tous les mets (Il ne s'agit pas d'un menu !) sont à préparer pour 4 personnes et la quantité de potage préparée peut être d'au maximum 1 -1,5 litre.

Important : Les quantités de tous les mets, accompagnements et garnitures sont à adapter, afin d'éviter toute perte/surproduction inutile. Le « food waste » est à éviter et prend une place importante lors de votre production de tous vos mets !

Sur les pages suivantes, se trouve la corbeille de marchandises avec laquelle vous allez devoir préparer les mets suivants, mais en respectant les consignes de la page 8 :

- un hors-d'œuvre froid avec un composant secondaire
- un potage chaud ou froid
- un mets de poisson avec accompagnement et sauce
- trois propositions de friandises



Une des propositions sera choisie lors de vos travaux pratiques.

Vous devez apporter un dossier complet à votre enseignant professionnel ou aux personnes mentionnées sur la page de garde. Attention le dossier remis n'est plus rendu au candidat !

Délai pour la remise du dossier : fin de la semaine **13** du calendrier annuel (dernier délai : jeudi 28 mars 2024).

1. Les dossiers doivent être structurés, comprendre une page de garde, une table des matières, avec la numérotation des pages, les nom/prénom et numéro du candidat.
2. Les dossiers comprennent les recettes de tous les mets proposés.
3. La « Carte des propositions » avec la dénomination en français et en allemand.

Toutes les recettes du dossier doivent être structurées, selon le modèle à la page 16 et comporter :

- a) un nom du mets qui favorise la vente,
- b) les ingrédients précis avec des unités mesurables,
- c) une description de la mise en place et de la préparation dans un ordre chronologique,
- d) des indications sur la technique de dressage,
- e) des indications sur l'autocontrôle du point de vue de la production et la mention des allergènes,
- f) votre signature et la signature de votre formateur.

Hors-d'œuvre froid avec un composant secondaire

Les hors-d'œuvre proposés sont des mets confectionnés dans le domaine de la cuisine froide et de compositions différentes.

Sur chaque hors-d'œuvre, il y a un composant secondaire qui est servi froid ou chaud ; celui-ci doit revêtir une certaine importance sur le mets.

Potage

Chaque potage, proposé chaud ou froid, doit être de la catégorie mentionnée.

Mets de poisson

Le mets de poisson est composé du poisson mentionné et servi chaud. Il est accompagné d'un élément qui représente un accompagnement (farineux, etc.). Une sauce doit accompagner votre création.

Friandises

Chaque friandise proposée doit se différencier du point de vue de sa préparation et sa saveur. La friandise ne fait pas partie de l'entremets (p.ex. comme élément croustillant) et doit être servie à part de celui-ci !

Alle Gerichte (Es handelt sich nicht um ein Menu!) werden für 4 Personen zubereitet und die Suppe werden maximal 1 – 1,5 Liter zubereitet.

WICHTIG: Die Mengen für alle Gerichte, Beilagen und Garnituren sind so zu bemessen, dass unnötige Verluste/Über-produktionen vermieden werden. „Food waste“ ist zu vermeiden und hat einen wichtigen Stellenwert in der Produktion aller Gerichte!

Auf den folgenden Seiten finden Sie den Warenkorb, aus welchen Sie folgende eigenständige Gerichte gemäss den Auflagen der Seite 8 zubereiten müssen:

- eine kalte Vorspeise mit einer Nebenkompone
- eine warme oder kalte Suppe
- ein Fischgericht mit einer Beilage und Sauce
- drei Kleingebäckvorschläge



Einer der Vorschläge, wird anlässlich Ihrer „Praktischen Arbeit“ ausgewählt.

Sie müssen Ihrem Fachlehrer oder einer, auf dem Deckblatt aufgeführten Person ein vollständiges Dossier abgeben. Achtung, das Dossier wird dem Kandidaten nicht zurückgegeben!

Der Termin für die Abgabe ist die Woche **13** vom Jahreskalender (spätestens Donnerstag 28. März 2024).

1. Das Dossier muss strukturiert sein, das heisst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis mit Seitennummerierung, Name/Vorname und Kandidatennummer beinhalten.
2. Die Dossiers beinhalten alle Rezepte der vorgeschlagenen Gerichte.
3. Die „Tageskarte mit den Gerichtevorschlägen“ mit deutsch- und französischen Benennungen.

Alle Rezepte müssen nach dem Modell auf Seite 17 strukturiert sein und folgende Inhalte aufweisen:

- a) Gerichte Name mit verkaufsfördernder Benennung,
- b) genaue Zutaten mit messbaren Einheiten,
- c) Beschreibung der Vorbereitung und Zubereitung in chronologischer Reihenfolge,
- d) Anweisungen zur Anrichtart,
- e) Anweisungen zu der Selbstkontrolle bei der Produktion, sowie das Auflisten der Allergene
- f) Ihre eigene, sowie die Unterschrift Ihres Ausbildners.

Kalte Vorspeise mit einer kalten oder warmen Nebenkompone

Die vorgeschlagenen Vorspeisen sind Gerichte, welche in der kalten Küche zubereitet werden und verschieden zusammengesetzt sind. Auf jeder Vorspeise muss eine kalte oder warme Nebenkompone serviert werden, die eine gewisse Wichtigkeit im Gericht darstellt.

Suppe

Jede kalte oder warme Suppe, die vorgeschlagen wird, muss der genannten Kategorie entsprechen.

Fischgericht

Das Fischgericht besteht aus dem genannten Fisch und wird heiss serviert. Eine Beilage wird dazu gereicht (z.B. Stärkebeilage). Eine Sauce muss die Kreation begleiten.

Kleingebäck

Jedes Kleingebäck muss sich vom anderen aus der Sicht der Zubereitung und seinem Aroma unterscheiden. Das Kleingebäck gehört nicht zur Süssspeise (z.B. Als Knusperelement)

1	Hors-d'œuvre froid (Obligation : Forme alimentaire ovo-lacto-végétarienne) Kalte Vorspeise (Obligatorisch : Ovo-lakto-vegetabile Kostform)	Un composant principal froid, combiné avec un composant secondaire <i>Einer kalten Hauptkomponente, kombiniert mit einer Nebekomponente</i>
	Potage Suppe	Potage non passé avec céréale et légume <i>Unpassierte Getreidesuppe mit Gemüse</i>
	Mets de poisson Fischgericht	A base de daurade royale et « calameretti » avec un accompagnement à base ou avec courgette et une sauce <i>Aus Goldbrasse und «Calameretti» mit einer Beilage aus oder mit Zucchetti und einer Sauce</i>
2	Hors-d'œuvre froid pour (personnes avec intolérance au gluten) Kalte Vorspeise (Für Personen mit Gluten-intoleranz)	Un composant principal froid, combiné avec un composant secondaire <i>Einer kalten Hauptkomponente, kombiniert mit einer Nebekomponente</i>
	Potage Suppe	Potage crème à base de légume avec un élément croustillant <i>Rahmsuppe aus Gemüse mit einem Knusperement</i>
	Mets de poisson Fischgericht	A base de sole et saumon avec un accompagnement à base ou avec tomate et une sauce <i>Aus Seezunge und Lachs mit einer Beilage aus oder mit Tomaten und einer Sauce</i>
3	Hors-d'œuvre froid (Formes alimentaire végétalisme « végane ») Kalte Vorspeise (Vegetarische «Vegane» Kostform)	Un composant principal froid, combiné avec un composant secondaire chaud <i>Einer kalten Hauptkomponente, kombiniert mit einer warmen Nebekomponente</i>
	Potage Suppe	Consommé avec une garniture à base de légume <i>Kraftbrühe mit einer Beilage/Einlage aus Gemüse</i>
	Mets de poisson Fischgericht	A base de truite et crevettes avec un accompagnement à base ou avec fenouil et une sauce <i>Aus Forelle und Krevetten mit einer Beilage aus oder mit Fenchel und einer Sauce</i>

Propositions de la corbeille de marchandises

Avec les denrées alimentaires de la corbeille, vous devez créer les mets demandés selon les attentes mentionnées ci-dessus.

La répétition des ingrédients principaux dans la même proposition n'est pas permise.

Mets de poisson : Ne pas répéter les techniques de cuisson des poissons entre les différentes propositions.

Vorschläge aus dem Warenkorb

Aus den folgenden Lebensmitteln des Warenkorbs müssen die verlangten Gerichte gemäss den oben genannten Angaben kreiert werden.

Die Repetition der Hauptzutaten im selben Vorschlag ist nicht erlaubt.

Fischgerichte: Die Repetition der Garmethoden bei den Fischen zwischen den Vorschlägen ist nicht erlaubt.

Corbeille de marchandises

Warenkorb

Classification Einteilung	Denrées alimentaires Lebensmittel	Informations Informationen	
Poissons Fische	Truite arc-en-ciel <i>Regenbogenforelle</i>	entière, frais, vidée <i>ganz, frisch, ausgenommen</i>	1 pièces d'environ 400 g <i>1 Stück zu ungefähr 400 g</i>
	Dorade royale <i>Goldbrasse</i>	entière, frais, vidée <i>ganz, frisch, ausgenommen</i>	1 pièces d'environ 400 g <i>1 Stück zu ungefähr 400g</i>
	Sole <i>Seezunge</i>	entière, frais <i>ganz, frisch</i>	1 pièce d'environ 400 g <i>1 Stück von ungefähr 400 g</i>
Fruits de mer Meeresfrüchte	Calamaretti <i>Calamari</i>	congelé, petit <i>tiefgekühlt, klein</i>	max 200 g <i>max 200 g</i>
	Saumon <i>Lachs</i>	filet ave peau <i>Filet mit Haut</i>	max 200 g <i>max 200 g</i>
	Crevettes géantes <i>Riesenkrevetten</i>	sans tête, surgelées, 13/15 <i>ohne Kopf, tiefgekühlt, 13/15</i>	max 4 pièces, env. 200 g <i>max 4 Stück, ungefähr 200 g</i>
Produits carnés Fleischprodukte	Jambon <i>Schinken</i>	salé et séché <i>gesalzener und getrockneter</i>	
	Lard <i>Speck</i>	fumé et cru, séché <i>geräucherter und roh, getrocknet</i>	
	Viande de bœuf <i>Rindfleisch</i>	hachée, pour clarification <i>gehackt, als Klärfleisch</i>	
	Poulet <i>Huhn</i>	cuisse entière ou hachée <i>Schenkel ganz oder gehackt</i>	Également carcasse <i>Auch Karkassen</i>
Légumes Gemüse	Carottes <i>Karotten</i>		Oranges, jaunes <i>Orange, gelbe</i>
	Artichauts <i>Artischocken</i>		frais <i>frisch</i>
	Fenouil <i>Fenchel</i>		
	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>		
	Pois mange-tout Kefen		frais <i>frisch</i>
	Brocoli <i>Brokoli</i>		
	Tomate <i>Tomaten</i>		grappe et cherry <i>Rispen und Cherry</i>
	Epinards <i>Spinat</i>		en branches, frais <i>Blatt, frisch</i>
	Chou frisé, pommé <i>Wirsing</i>		
	Racine rouge <i>Randen</i>		crue <i>roh</i>
	Salade feuilles <i>Blattsalat</i>		Lolo rouge, iceberg, feuilles de chêne, laitue pommée <i>Lolo rot, Iceberg, Eichblatt, Kopfsalat</i>
	Céleri <i>Sellerie</i>		Pomme et en branche <i>Knollen und Stangen</i>
	Aubergine		
	Concombre <i>Gurken</i>		
	Courgettes <i>Zucchini</i>		Vertes <i>grün</i>
	Poivrons <i>Peperoni</i>		trois couleurs <i>drei Farben</i>
	Petits pois <i>Gartenerbsen</i>		moyens, surgelés <i>mittel, tiefgekühlt</i>
	Poireau <i>Lauch</i>		
	Oignons <i>Zwiebeln</i>		jaunes, rouges et oignons nouveaux <i>gelbe, rote und Frühlingzwiebeln</i>
	Champignons Pilze	Champignons de Paris <i>Zuchtchampignon</i>	
Pleurotes <i>Austernseitling</i>			frais <i>frisch</i>
Morilles <i>Morcheln</i>			Surgelés ou séchées <i>Tiefgekühlt oder getrocknet</i>
Bolets <i>Steinpilze</i>			Surgelés, grands morceaux, ou séchés <i>Tiefgekühlt, grosse Stücke, oder getrocknet</i>
Pommes de terre Kartoffeln	Sorte selon offre <i>Sorte je nach Angebot</i>		différents types de cuisson et pommes de terre bleue <i>Verschiedene Kochtypen und Blaue</i>
Fruits Früchte	Ananas, avocat, pomme fruit, poire, papaye, mangue, fruits de la passion <i>Ananas, Avocado, Äpfel, Birnen, Papaya, Mango, Passionsfrucht</i>		

Lait et produits laitiers <i>Milch und Milchprodukte</i>	Lait entier <i>Vollmilch</i>	UHT
	Beurre <i>Butter</i>	82 % et beurre à rôtir <i>82% und Bratbutter</i>
	Crème <i>Rahm</i>	UHT 35 % et crème acidulée <i>UHT 35% und Sauerrahm 25%</i>
	Yoghourt <i>Joghurt</i>	pasteurisé, nature
	Fromages <i>Käse</i>	Parmesan Gruyère
		en morceaux et râpé <i>in Stücke und gerieben</i>
		Fromages frais <i>Frischkäse</i>
		Cantadou nature, chèvre frais <i>Frischer Ziegenkäse</i> , fêta, mozzarella, mascarpone, ricotta
		Divers
		Roquefort, tomme vaudoise, brie, Gruyère,
Œufs <i>Eier</i>	Œufs <i>Eier</i>	frais, entiers et de caille <i>frisch, ganz und Wachteleier</i>
	Œufs CF <i>Eier CF</i>	entiers, jaunes et blancs pasteurisés <i>Vollei, Eigelb und Eiweiss pasteurisiert</i>
Céréales <i>Getreide</i>	Farine <i>Mehl</i>	froment/blé <i>Weizen</i>
		fleur et complète <i>Weiss- und Vollkornmehl</i>
	Semoule <i>Griess</i>	froment/blé de blé dure et maïs <i>Hartweizen und Mais</i>
		fine et grossière <i>fein und grob</i>
	Amidon <i>Stärke</i>	maïs « Maizena » <i>Mais</i>
	Riz <i>Reis</i>	Arborio, à long grain, parfumé, Vénééré <i>Arborio, Langkorn-, Parfum-, Venerereis</i>
	Orge perlé <i>Rollgerste</i>	
	Flocons d'avoine <i>Haferflocken</i>	
	Couscous	
	Quinoa	rouge ou blanc <i>Rot oder weiss</i>
Légumineuses <i>Hülsenfrüchte</i>	Lentilles <i>Linsen</i>	Beluga, vertes et rouges <i>Beluga, grüne und rote</i>
	Pois chiches <i>Kichererbsen</i>	trepés <i>eingeweicht</i>
Huiles et graisses comestibles <i>Speiseöle und Fette</i>	Huiles <i>Öle</i>	arachides, colza, olive, tournesol <i>Erdnuss-, Raps-, Oliven-, Sonnenblumenöl</i>
		olive „Extra vierge“ <i>Olive „Erste Kaltpressung“</i>
	Huiles spéciales <i>Spezialöle</i>	noix, graines de courges, sésame <i>Baumnuss-, Kürbiskern-, Sesamöl</i>
Vinaigres <i>Essig</i>	Vinaigres <i>Essige</i>	pomme, aux herbes, vin rouge, framboise, estragon, Xeres <i>Apfel-, Kräuter-, Rotwein-, Himbeer-, Estragon-, und Xeres-Essig</i>
		vinaigre de Balsamique <i>Balsamico-Essig</i>
		blanc et foncé <i>weiss und dunkel</i>
Produits édulcorants <i>Süssmittel</i>	Sucre <i>Zucker</i>	brut, cristallisé, en poudre, vanillé, glucose <i>Roh-, Griess-, Puder-, Vanillezucker, Glukosesirup</i>
	Miel <i>Honig</i>	
Sels et condiments <i>Salze und Würzmittel</i>	Sel <i>Salz</i>	sel de cuisine, de mer „Fleur de sel“ <i>Koch- und Meersalz „Fleur de sel“</i>
	Sauce Worcestershire	Ketchup, Tabasco, Soja,
	Moutarde <i>Senf</i>	Dijon, mi-forte et en grains <i>Dijon, mild und grobkörnig</i>
Légumes <i>Gemüse</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	concentrées et séchées <i>konzentriert und getrocknet</i>
	Olives <i>Oliven</i>	noires et vertes, dénoyautées <i>schwarz und grün, entsteint</i>
	Câpres <i>Kapern</i>	fines et pommes <i>Fein und Äpfel</i>

Herbes fraîches Gartenkräuter	<p>Selon livraison</p> <p>Je nach Lieferung</p>	<p>Basilic, aneth, estragon, cerfeuil, coriandre, thym, origan, romarin, sauge, ciboulette, persil frisé et plat, citronnelle, menthe, mélisse citronnée, etc.</p> <p><i>Basilikum, Dill, Estragon, Kerbel, Koriander, Thymian, Oregano, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Petersilie gekraust und glatt, Zitronengras, Minze, Zitronenmelisse, etc.</i></p>	
Epices Gewürze	Anis		vert et étoilé <i>grün und Sternanis</i>
	Curry		en poudre Madras et en purée rouge et vert <i>Pulver Madras und in Paste rot und grün</i>
	Poivre <i>Pfeffer</i>		en grain blanc, noir et vert <i>weissen, schwarzen und grünen Körnern</i>
	Safran		en poudre ou en pistils <i>Pulver oder Blütenfäden</i>
	Paprika		doux et fort <i>mild und scharf</i>
	Cannelle <i>Zimt</i>		en poudre et en bâton <i>Pulver und Stängel</i>
	Vanille		en gousse <i>Stängel</i>
	Gingembre <i>Ingwer</i>		frais <i>frisch</i>
	Divers <i>Verschiedenes</i>	<p>Grains de fenouil, clous de girofle, cumin, baies de genièvres, curcuma, noix de muscade, graines de coriandre, chili, laurier, Wasabi</p> <p><i>Fenchelsamen, Nelken, Kümmel, Wachholderbeeren, Kurkuma, Muskatnuss, Korianderkörner, Chili, Lorbeerblätter, Wasabi</i></p>	
Légumes comme aromate Gemüse mit Würzcharakter	Aromate	Carotte, céleri, oignon, poireau et ail <i>Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Knoblauch</i>	pour mirepoix, matignon, bouquet garni <i>für Röstgemüse, Matignon, Gemüsebündel</i>
Fruits et graines Früchte und Samen	Divers <i>Verschiedenes</i>	Oranges, citrons, citrons verts <i>Orangen, Zitronen, Limetten</i>	entiers, jus <i>ganz, Saft</i>
		Pommes, poires, fraises, bananes, Framboises, groseilles rouges <i>Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Bananen, Himbeeren, rote Johannisbeeren</i>	frais, comme décoration - garniture <i>frisch, als Dekoration - Garnitur</i>
		Framboises <i>Himbeeren</i>	entières, congelées <i>ganze, tiefgekühlt</i>
		Raisin, abricots <i>Trauben, Aprikosen</i>	séchés <i>getrocknet</i>
	Graines <i>Samen</i>	pistache, sésame, pavot, courges, pignons <i>Pistazien, Sesam, Mohn, Kürbis-, Pinienkerne</i>	entières <i>ganz</i>
		noisettes, noix, amandes et noix de cocos, noix de cajou <i>Hasel-, Baum-, Kokosnuss, Mandel, Cashewnüsse</i>	entières et moulues (aussi lait de noix de coco) <i>Ganz und gemahlen (auch Kokosnussmilch)</i>
Boissons alcoolisées Alkoholische Getränke	Vin de cuisine <i>Kochwein</i>		rouge et blanc <i>rot und weiss</i>
	Divers	Pernod, Cognac, Noilly Prat, Madère, Marsala, Porto, Sherry, Kirsch, Maraschino, Cassis, Rhum, Amareto, Williams, Wodka, Champagne, Martini sec, Gin, Tequila, Grand Marnier, bière, <i>Bier</i> , vin de riz, <i>Reiswein</i>	
Produits conveience Convenience-Produkte	Pâtes <i>Teige</i>	Feuilletée, brick et à rouleau de printemps <i>Blätter-, Brick-, Frühlingsrollenteig</i>	
	Fonds <i>Grundbrühen</i>	Bouillon, légumes, poisson, Fond brun et blanc de veau et de volaille <i>Bouillon, Gemüse-, Fisch- und helle/braune Kalbs- und Gefügelbrühe</i>	frais ou en poudre/pâte <i>frisch oder Pulver/Paste</i>
	Divers	Tofu	Nature aux herbes / mit Kräutern
	Géifiantes <i>Stockmittel</i>	Feuille de gélatine et Agar-agar <i>Gelatineblätter und Agar-agar</i>	
	Pain <i>Brot</i>	Pain toast, baguette, panure <i>Toastbrot, Pariserbrot, Panierbrot</i>	
	Produits pâtisserie <i>Pâtisserie Produkte</i>	Poudre à lever, levure, masse d'amande <i>Backpulver, Hefe, Mandelmasse</i>	
		Vin cuit, poudre pour crème vanille, spray de cuisson <i>Birrendicksaft, Vanillecremepulver, Backspray</i>	
		Couverture <i>Schokoladencouverture</i>	au lait, foncée et blanche (et Scrivosa) <i>Milch, dunkel und weiss (und Scrivosa)</i>

Les denrées alimentaires non utilisées sont à retourner correctement !
Lebensmittel, die zu viel sind, müssen korrekt zurückgegeben werden!

En pages 13 à 15, se trouve une liste des mets imposés qui peuvent vous être demandés.

La composition des suites de mets sera établie par la « Commission de Qualification ».

Cet échantillonnage a été élaboré sur la base des mets confectionnés durant les cours interentreprises et sont tirés du « Livre de recette – Pauli ».

Attention : n'oubliez pas d'adapter les quantités des recettes à ce qui est demandé !

Le programme imposé consiste à la préparation :

- d'un mets de viande avec une garniture obligatoire
- d'un féculent
- de deux mets de légumes avec des méthodes de cuisson différentes
- d'un entremets/dessert et d'une friandise selon proposition

Technique de dressage : portions individuelles

Le candidat a le choix d'utiliser ses recettes personnelles et d'autres recettes pour autant que les méthodes de cuisson et garnitures demandées soient respectées.

Important

Tous les mets font l'objet d'une recette écrite, comme base de discussion pour l'entretien professionnel avec le coach.

Pflichtprogramm „obligatorische Gerichte“

Auf den Seiten 13 bis 15 haben Sie eine Liste der Pflichtgerichte, die von Ihnen verlangt werden können.

Die Zusammenstellung dieser Gerichte wird von der QV-Kommission vorgenommen.

Die Liste stammt aus Teilen der Gerichte, welche während der überbetrieblichen Kurse zubereitet wurden, und wurden aus dem Rezeptbuch – Pauli entnommen.

Achtung vergessen Sie nicht, die Mengen der Rezepte an die Aufgabenstellung anzupassen.

Das Pflichtprogramm umfasst die Zubereitung von:

- einem Fleischgericht mit einer obligatorischen Garnitur
- eine Stärkebeilage
- zwei Gemüsebeilagen mit verschiedenen Garmethoden
- eine Süßspeise/Nachtisch und einem vorgeschlagenen Kleingebäck

Anrichtetechnik : Einzelportionen

Der Kandidat ist frei persönlich oder andere Rezepte zu benutzen, wenn er die genannte Garmethode und Garnituren respektiert.

Wichtig

Alle Gerichte müssen schriftlich rezeptiert sein und dienen als Grundlage für das Fachgespräch mit dem Coach.

Mets imposés			Pflichtgerichte		
Mets de viande de boucherie et de volaille	Garniture obligatoire	MC	Schlachtfleisch- und Mastgeflügelgerichte	Obligatorische Garnitur	GM
Ragout de veau	légumes	Braiser Glacer	Kalbsragout	Gemüse	Schmoren Glazieren
Tranche de jarret de veau	citron		Kalbshaxenschnitten	Zitrone	
Cou de porc	morilles		Schweinhals	Morcheln	
Pièce de bœuf pour braiser	Champignons		Stück vom Rind zum Schmoren	Champignons	
Entrecôte de cerf	sauce au beurre	Griller	Hirschentrecôte	Buttersauce	Grillieren
Rumpsteak de bœuf	Beurre composé		Rindsrumpsteak	Buttermischung	
Piccata de veau	tomate	Sauter	Kalbs-Piccata	Tomaten	Sautieren
Filet d'agneau	poivrons		Lammrückenfilet	Peperoni	
Poitrine de poulet	Gruyère		Pouletbrust	Greyerzer	
Escalope(s) de veau	sauge, jambon cru		Kalbsschnitzel	Salbei Rohschinken	
Fricassée d'agneau	curry	Etuver	Lammfrikassee	Curry	Dünsten
Goulache de bœuf	poivrons		Rindsgulasch	Peperoni	
Filet mignon de porc	pommes	Rôtir	Schweinsfilet	Äpfel	Braten
Poulet	bolets		Masthähnchen	Steinpilze	
Blanquette de veau	herbes	Bouillir	Kalbsblankett	Kräuter	Sieden
Epaule d'agneau	légumes		Lammschulter	Gemüse	
La découpe de viande doit éventuellement être faite dans les morceaux de viande à disposition.			Die Schnittart muss unter Umständen aus einem vorhandenen Fleischstück gemacht werden.		

Farineux		MC	Stärkegerichte		GM	
Rösti	libre choix	Sauter	Rösti	Frei wählbar	Sautieren	
Pommes galettes			Spätzli			Backen
Pommes duchesse						
Pommes Berny		Frire	Berny-Kartoffel		Frittieren	
Pommes dauphine			Dauphine-Kartoffeln			
Pommes gaufrettes			Waffelkartoffeln			
Riz pilav		Braiser	Pilaw Reis		Schmoren	
Risotto			Risotto			
Pommes boulangère		Rôtir	Bäckerinkartoffeln		Braten	
Pommes château			Schlosskartoffeln			
Pommes purée		Cuire à la vapeur	Kartoffelpüree		Dämpfen	
Gratin dauphinois		Gratiner	Kartoffelgratin		Gratinieren	
Nouilles		Bouillir	Nudeln		Sieden	
Polenta			Polenta			
Gnocchi à la semoule			Griess-Gnocchi			
Pour plusieurs mets, il est possible d'appliquer d'autres méthodes de cuisson. Il est cependant indispensable que la méthode de cuisson mentionnée soit appliquée. Vous devez servir entre 60-100 g de farineux par personne.			Bei etlichen Gerichten müssen auch noch weitere Garmethoden verwendet werden. Die aufgeführte Garmethode muss jedoch umgesetzt werden. Sie müssen zwischen 60-100 g Stärkebeilage pro Person servieren.			

Mets de légumes	MC	Gemüsegerichte	GM
Carottes	Glacer	Karotten	<i>Glasieren</i>
Chou-rave		Kohlrabi	
Concombres		Gurken	
Brocoli	Cuire à la vapeur	Brokkoli	<i>Dämpfen</i>
Flan de carottes		Karottenflan	
Courgettes	Etuver	Zucchetti	<i>Dünsten</i>
Tomate		Tomate	
Poivrons		Peperoni	
Epinards		Spinat	
Champignons de Paris	Frire	Zucht-Champignons	<i>Frittieren</i>
Céleri-pomme		Knollensellerie	
Chou rouge	Braisier	Rotkohl	<i>Schmoren</i>
Fenouil		Fenchel	
Laitue		Lattich	
Pois chiche		Kichererbsen	
Céleri branche		Stangensellerie	
Chou-fleur	Gratiner	Blumenkohl	<i>Gratinieren</i>
Côtes de bette		Mangold	
Poireau		Lauch	
Courgettes	Sauter	Zucchetti	<i>Sautieren</i>
Aubergines		Aubergine	
<p>Pour plusieurs mets, il est possible d'appliquer d'autres méthodes de cuisson. Il est cependant indispensable que la méthode de cuisson mentionnée soit appliquée. La découpe des légumes est libre mais doit être régulière et économique. Vous devez servir entre 40-60 g de chaque mets de légume par personne.</p>		<p><i>Bei etlichen Gerichten müssen auch noch weitere Garmethoden verwendet werden. Die aufgeführte Garmethode muss jedoch umgesetzt werden. Die Gemüseschnittart ist freiwählbar, muss aber regelmässig und wirtschaftlich sein. Sie müssen zwischen 40-60 g pro Gemüsegericht und Person servieren.</i></p>	

Entremets / Dessert	Arôme	Remarques	MC	Süssspeisen	Aroma	Bemerkung	GM
Beignet	Pomme	avec sauce	Frïre	Krapfen / Kùchlein	Apfel	mit Sauce	Frittieren
Crème bavaroise	Chocolat	deux couleurs	Pocher	Bayrische Creme	Schokolade	zwei Farben	Pochieren
Crème renversée	Caramel	avec élément croustillant		Gestürzte Creme	Karamell	mit Knusperelement	
Glace à la crème	Café	avec élément croustillant		Rahmglace	Kaffee	mit Knusperelement	
Parfait glacé	Chocolat	avec sauce		Halbgefrorenes	Schokolade	mit Sauce	
Soufflé glacé	Orange	avec salade de fruits		Eisauflauf	Orange	mit Fruchtsalat	
Choux/profiteroles	Vanille	--	Cuire au four	Windbeutel	Vanille	--	Backen
Tarte	Fruit	avec pâte brisée		Kuchen	Obst	mit Mürbeteig	
Sorbet	Orange	avec carpaccio de fruits	Bouillir	Sorbet	Orangen	mit Früchte-carpaccio	Sieden
Panna cotta	Framboise	avec élément croustillant		Panna cotta	Himbeeren	mit Knusperelement	
Mousse	Chocolat	Avec fruit poché	Libre	Mousse / Schaum	Schokolade	mit pochierter Frucht	Frei
<p>Pour plusieurs mets il est possible d'appliquer encore d'autres méthodes de cuisson. Par contre, il est indispensable que la méthode de cuisson notée soit également effectuée.</p> <p>Vous devez servir entre 80-120 g d'entremets par personne. La quantité maximale de masse qui peut être préparée, est à discuter avec le coach.</p>				<p>Bei etlichen Gerichten müssen auch noch weitere Garmethoden verwendet werden. Die aufgeführte Garmethode muss jedoch umgesetzt werden.</p> <p>Sie müssen zwischen 80-120 g Süssspeise pro Person servieren. Die maximale Gesamtmenge, die zubereitet werden darf, wird mit dem Coach besprochen.</p>			

Friandises		Kleingebäck	
Choix	3 propositions, libres, mais avec des préparations différentes.	Auswahl	3 Vorschläge, frei wählbar, jedoch mit einer unterschiedlichen Zubereitung.
Saveur	Libre, mais différente entre les propositions.	Aroma	Frei wählbar, jedoch unterschiedlich zwischen den Vorschlägen.
Délais	Vous devez communiquer par écrit les appellations des 3 friandises lors de la remise des mets de la corbeille.	Termin	Sie müssen die Benennungen der 3 Kleingebäcke mit den Warenkorbgerichten in schriftlicher Form abgeben.
Quantité	Vous devez servir entre 2-3 pièces de friandises par personne. La quantité maximale de masse/pâte qui peut être préparée, est à discuter avec le coach.	Menge	Sie müssen zwischen 2-3 Stück Kleingebäck pro Person servieren. Die maximale Gesamtmenge an Masse/Teig die zubereitet werden darf, wird mit dem Coach besprochen.
Recettes	Les recettes doivent être apportées à la procédure de qualification pratique.	Rezepte	Die Rezepte müssen zum praktischen Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.
Dressage	Libre, mais ne compte pas comme élément croustillant du dessert	Anrichten	frei wählbar, aber zählt nicht als Knusperelement der Süssspeise

Support

Dans le cadre de votre préparation à la procédure de qualification, plus particulièrement pour le domaine de qualification « travaux pratiques », la Commission de Qualification met à votre disposition, ainsi qu'à vos formateurs, différents moyens d'aide :

- Formulaires à disposition à l'adresse suivante :
www.fr.ch/epai sous **Elèves de l'EPAl** sous **Documents d'examen** sous **cuisinier**
- Conseil Un grand nombre de questions et de réponses au sujet de la procédure de qualification ont été posées, puis clarifiées ; vous les trouvez sur le site mentionné ci-dessus.
D'autres questions peuvent être posées par courriel aux personnes de contacts pour obtenir une réponse officielle.

Unterstützung

Im Rahmen Ihrer Vorbereitung für das Qualifikationsverfahren, im Besonderen für den Qualifikationsbereich « Praktische Arbeiten », stellt die Kommission Ihnen, sowie Ihrem Ausbilder, verschiedene Hilfsmittel zur Verfügung:

- Formulare *Sind auf folgender Adresse zur Verfügung:*
www.fr.ch/epai/de unter **Lehrlinge an der GIBS** unter **Abschlussprüfungen** unter **Köche**
- Beratung *Viele gestellte Fragen zum Qualifikationsverfahren und deren Antworten befinden sich auf der erwähnten Homepage.
Weitere Fragen können per Mail an die Kontaktpersonen gestellt werden, um eine offizielle Antwort zu erhalten.*