

Procédure de qualification 2017 Qualifikationsverfahren

Cuisinier CFC – Koch EFZ
Informations pour le candidat et le formateur
Informationen für den Kandidaten und den Ausbilder

Table des matières / Inhaltsverzeichnis

Généralités / Allgemeines

Organisation <i>Organisation</i>	1
---	---

Procédure de qualification écrite / schriftliches Qualifikationsverfahren

Connaissances professionnelles <i>Berufskennntnisse</i>	2
--	---

Procédure de qualification pratique / praktisches Qualifikationsverfahren

Langue étrangère <i>Fremdsprache</i>	3
Le coach <i>Der Coach</i>	4
Déroulement de la journée <i>Tagesablauf</i>	5
Programme corbeille marchandise	6
<i>Programm Warenkorb</i>	7
Attentes des mets de la corbeille de marchandises <i>Erwartungen der Gerichte aus dem Warenkorb</i>	8
Corbeille de marchandises <i>Warenkorb</i>	9
Programme obligatoire <i>Pflichtprogramm</i>	12
Mets imposés <i>Obligatorische Gerichte</i>	13
Formulaires <i>Formulare</i>	16
Support <i>Unterstützung</i>	22

Contacts / Kontakte

Président de la Commission de Qualification
Präsident der Kommission Qualifikation

Nicolas Magnin
Impasse du Bluet 2
1723 Marly
079 718 45 91
nicolas.magnin@bluewin.ch

Instructeur CI
ÜK Instruktor

Rolf Seiler
Chilchweg 19
3309 Kernenried
079 254 96 11
seilerr@edufr.ch

Maitre professionnel
Berufsfachschullehrer

Philippe Volery
Gässli 22
1793 Jeuss
079 322 12 90
voleryp@edufr.ch

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

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 (inkl. Fremdsprache)
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

Connaissances décrites sur les pages
suivantes.

Berufskennnisse die auf den
folgenden Seiten beschrieben sind.

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. Cet entretien se fera à l'aide de votre dossier de formation, de votre dossier „Corbeille des marchandises“ et des recettes créées apportées avec vous.

Attention : Vous devez apporter avec vous deux dossiers, un pour les experts et un autre pour vous.

Le temps de cet entretien d'évaluation est de 8 – 10 minutes et s'effectuera un autre jour que la journée pratique.

La trame de cet entretien comprend les points suivants :

1. Accueil et présentation.
2. Questions sur le contenu de la corbeille de marchandises qui est annexée.
3. Questions sur les mets proposés à l'aide de la corbeille de marchandises (hors-d'œuvre, potage, poisson).
4. Questions spécifiques sur la nutrition, l'hygiène et la sécurité au travail.
5. Remerciement et clôture de l'entretien.

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. Für dieses Gespräch benötigen Sie die mitgebrachte Lerndokumentation und das Dossier mit dem „Warenkorb und den erstellten Rezepten“.

Achtung: *Sie müssen zwei Dossiers mitbringen, eines für die Experten und eines für Sie.*

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 – 10 Minuten und findet an einem anderen Tag als am praktischen Prüfungstag statt.

Der Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. *Begrüßung und Vorstellung*
2. *Fragen über die Zusammensetzung des beigefügten Warenkorbes*
3. *Fragen zu den vorgeschlagenen Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)*
4. *Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit*
5. *Danken und Beendigung des Gesprächs.*

Le coach 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 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 est introuvable.
- 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 sollte eine Fachbegleitung während des praktischen Qualifikationsverfahrens darstellen. Er ist bemüht korrekte und messbare Resultate in diesem Prüfungsteil zu erreichen.

Die Rolle des Coach

- *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

Tagesablauf

Domaine de qualification „travail pratiques“
Qualifikationsbereich „praktische Arbeit“

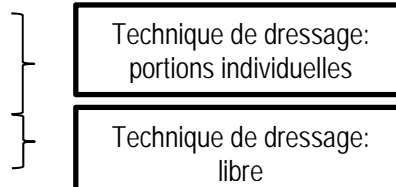
07.45	Accueil des candidats en tenue professionnelle Explication de la journée, attribution de l'expert-coach (expert 1) et répartition des postes de travail Information sur la proposition des mets de la corbeille de marchandises et distribution du programme obligatoire <i>Begrüßung der Kandidaten in Kochbekleidung</i> <i>Erklärung des Tagesablaufes, Zuteilung des Coach (Experte 1) und der Arbeitsposten</i> <i>Information zur Wahl des Gerichtevorschlages aus dem Warenkorb und Verteilen der Gerichte für das Pflichtprogramm</i>	
08.00	Début des travaux de planification <i>Beginn der Arbeitsplanung</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 réception des denrées alimentaires et leur contrôle <i>Beginn der praktischen Arbeiten in der Küche mit dem Empfang der Lebensmittel und deren Kontrolle</i>	
11.15	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>	
11.40	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 sont à préparer pour 4 personnes et le potage pour 1 -1,5 litre.

Important : Les quantités de tous les accompagnements et garnitures sont à adapter, afin d'éviter toute perte/surproduction inutile.

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 froid ou tiède
- un potage chaud ou froid
- un mets de poisson avec accompagnement
- quatre propositions de friandises



Une des propositions sera choisie lors de vos travaux pratiques.

Lors de votre entretien „langue étrangère“, vous devez apporter deux dossiers complets. Un exemplaire est à transmettre aux experts présents à l'intention de la Commission de Qualification, le second dossier est à garder en votre possession après l'entretien, pour le reste des travaux pratiques.

(Délai pour le rendre : fin de la semaine 20 du calendrier annuel)

Les dossiers comprennent les recettes de tous les mets proposés.

Les dossiers doivent être structurés, comporter une page de garde, une table des matières avec la numérotation des pages.

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 d'une manière chronologique,
- d) des indications sur la technique de dressage (photos, dessins, etc.),
- e) des indications sur l'autocontrôle du point de vue de la production,
- f) votre signature et la signature de votre formateur.

Hors-d'œuvre froid avec un composant froid ou tiède

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 qui est servi froid ou tiède ; 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, mets de légumes, etc.). Une sauce peut ou doit accompagner votre création.

Friandises

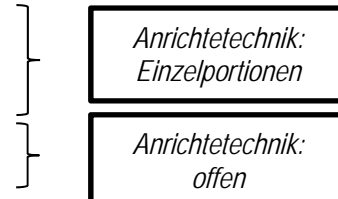
Chaque friandise proposée doit se différencier du point de vue de sa préparation et sa saveur.

Alle Gerichte werden für 4 Personen zubereitet und die Suppe für 1 – 1,5 Liter.

WICHTIG: Die Mengen für alle Beilagen und Garnituren sind so zu bemessen, dass unnötige Verluste/Überproduktionen vermieden werden.

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

- eine kalte Vorspeise mit einer kalten oder lauwarmen Komponente
- eine warme oder kalte Suppe
- ein Fischgericht mit einer Beilage
- vier Kleingebäckvorschläge



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

Anlässlich des Gesprächs „Fremdsprache“, müssen Sie zwei vollständige Dossiers mitbringen. Ein Exemplar wird den anwesenden Experten für die Prüfungskommission abgegeben. Das zweite Exemplar müssen Sie nach dem Gespräch für die weiteren praktischen Arbeiten mitnehmen. (Der Termin für die Abgabe ist die Woche 20 vom Jahreskalender)

Die Dossiers beinhalten alle vorgeschlagenen Rezepte.

Die Dossiers müssen strukturiert sein, das heisst ein Deckblatt und ein Inhaltsverzeichnis mit Seitennummerierung beinhalten.

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

- a) Gerichtenamen mit verkaufsfördernder Benennung,
- b) genaue Zutaten mit messbaren Einheiten,
- c) Beschreibung der Vorbereitung und Zubereitung in chronologischer Reihenfolge,
- d) Anweisungen zur Anrichtart (Fotos, Zeichnungen, usw.),
- e) Anweisungen zu der Selbstkontrolle bei der Produktion,
- f) Ihre eigene, sowie die Unterschrift Ihres Ausbildners.

Kalte Vorspeise mit einer kalten oder lauwarmen Komponente

Die vorgeschlagenen Vorspeisen sind Gerichte, welche in der kalten Küche zubereitet werden und verschieden zusammengesetzt sind. Auf jeder Vorspeise muss eine kalte oder lauwarne Komponente 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. Stärke-, Gemüsebeilage). Eine Sauce kann oder muss die Kreation begleiten.

Kleingebäck

Jedes Kleingebäck muss sich vom anderen aus der Sicht der Zubereitung und seinem Aroma unterscheiden.

Proposition Vorschlag		
1	Hors-d'œuvre froid (Ovo-lacto-végétarien) Kalte Vorspeise (Ovo-lacto-vegetabil)	Un composant principal froid avec un composant à base de légume/fruit et un élément croustillant <i>Einer kalten Hauptkomponente mit einer Komponente aus Gemüse/Obst und einem Knuspererelement</i>
	Potage Suppe	Consommé avec garniture <i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
	Mets de poisson Fischgericht	A base de loup de mer et coquilles St. Jaques avec accompagnement et sauce <i>Aus Wolfsbarsch und Jakobsmuschel mit Beilage und Sauce</i>
2	Hors-d'œuvre froid Kalte Vorspeise	Un composant principal froid et un composant tiède à base de fruits de mer <i>Einer kalten Hauptkomponente und einer lauwarmen Meeresfrüchte-Komponente</i>
	Potage Suppe	Potage froid avec un élément croustillant <i>Kalte Suppe mit einem Knuspererelement</i>
	Mets de poisson Fischgericht	A base de sole et saumon avec accompagnement et sauce <i>Aus Seezunge und Lachs mit Beilage und Sauce</i>
3	Hors-d'œuvre froid Kalte Vorspeise	Un composant principal froid et un composant tiède à base de volaille <i>Einer kalten Hauptkomponente und einer lauwarmen Geflügel-Komponente</i>
	Potage Suppe	Potage aux céréales ou légumineuses avec une découpe de légumes visible <i>Getreide- oder Hülsenfruchtsuppe mit einer ersichtlichen Gemüseschnittart</i>
	Mets de poisson Fischgericht	A base de truite et crevette géante avec accompagnement et sauce <i>Aus Forelle und Riesenkrevette mit Beilage und 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 entre les 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 zwischen den Vorschlägen ist nicht erlaubt.

Corbeille de marchandises

Warenkorb

Classification Einteilung	Denrées alimentaires Lebensmittel		Informations Informationen	
Poissons <i>Fische</i>	Truite arc-en-ciel <i>Regenbogenforelle</i>	pièces entières, vidées <i>ganze ausgenommen</i>	1 pièce de 350 g <i>1 Stück zu 350 g</i>	
	Loup de mer <i>Meerwolf</i>	pièces entières, vidées <i>ganze ausgenommen</i>	1 pièce de 500 g <i>1 Stück zu 500 g</i>	
	Sole <i>Seezunge</i>	entière, fraîche <i>ganze, frisch</i>	1 pièce de 500 g <i>1 Stück zu 500g</i>	
	Saumon <i>Lachs</i>	filet avec peau <i>Filet mit Haut</i>	environ 200 g <i>zirka 200 g</i>	
Fruits de mer <i>Meeresfrüchte</i>	Crevettes géantes <i>Riesencrevetten</i>	surgelées <i>Tiefgekühlt</i>	calibre 13/15 <i>Kaliber 13/15</i>	
	Calamares <i>Kalamar</i>	surgelées <i>Tiefgekühlt</i>	entier <i>ganz</i>	
	Coquille St.-Jacques <i>Jakobsmuscheln</i>	noix sans corail <i>Nuss ohne Corail</i>	8 pièces <i>8 Stück</i>	
Volailles <i>Geflügel</i>	Poulet <i>Hähnchen</i>	Poitrine (blanc, sans peau) <i>Brust (ohne Haut)</i>	env. 120 g <i>zirka 120 g</i>	
	Caille <i>Wachtel</i>	Poitrine (avec peau) <i>Brust (mit Haut)</i>	4 pièces à env. 30-40 g <i>4 Stück zu zirka 30-40 g</i>	
	Suprême de pintade <i>Perlhuhnbrust</i>	fraîche, avec peau et aileron <i>frisch, mit Haut und Flügelteil</i>	1 pièce de 150 g <i>1 Stück zu 150 g</i>	
Viandes de boucherie <i>Schlachtfleisch</i>	Viande de bœuf hachée pour clarification <i>Rindfleisch gehackt als Klärfleisch</i>		300 g	
Produits carnés <i>Fleischprodukte</i>	Jambon <i>Schinken</i>	salé et séché <i>gesalzener und getrockneter</i>		
	Lard <i>Speck</i>	salé et fumé <i>gesalzer und geräucherter</i>		
	Chorizo			
Légumes <i>Gemüse</i>	Carottes <i>Karotten</i>		Oranges, jaunes, bottes <i>Orange, gelbe, Bund</i>	
	Asperges <i>Spargeln</i>		blanches et vertes <i>weiss und grün</i>	
	Haricots coco <i>Cocobohnen</i>			
	Maïs <i>Mais</i>		en grains, conserve <i>Körner in der Dose</i>	
	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>			
	Chou frisé <i>Wirsing</i>			
	Tomate <i>Tomaten</i>		grappe et cherry <i>Rispen und Cherry</i>	
	Epinards <i>Spinat</i>		en branches, frais et surgelés <i>Blatt, frisch und tiefgekühlt</i>	
	Petits pois <i>Gartenerbsen</i>		fins, surgelés <i>fein, tiefgekühlt</i>	
	Racine rouge <i>Randen</i>		crue <i>roh</i>	
	Salade feuilles <i>Blattsalat</i>		feuilles de chênes, roquette, chicorée rouge <i>Eichblatt, Rucola, Cicorino rosso</i>	
	Céleri <i>Sellerie</i>		rave et branche <i>Knollen und Stangen</i>	
	Aubergine			
	Concombre <i>Gurken</i>			
	Courgettes <i>Zucchini</i>			
	Poivrons <i>Peperoni</i>		trois couleurs <i>drei Farben</i>	
	Poireau <i>Lauch</i>			
	Oignons <i>Zwiebeln</i>		jaune, rouge et oignons printanière <i>gelbe, rote und Frühlingszwiebeln</i>	
	Champignons <i>Pilze</i>	Champignons de Paris <i>Zuchtchampignon</i>		Frais (blanc et brun) <i>frisch (weiss und braun)</i>
		Bolets <i>Steinpilz</i>		surgelés <i>Tiefgekühlt</i>
Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Sorte selon offre		différents types de cuisson <i>Verschiedene Kochtypen</i>	
	Sorte je nach Angebot		Pommes de terre bleu et patate douce rougeâtre <i>Blaue und Süsskartoffeln (rötlich)</i>	
Fruits <i>Früchte</i>	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 acidulé <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>
		Chèvre frais <i>Frischer Ziegenkäse</i> , féta, mozzarella, mascarpone, ricotta
		Roquefort
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>
		fin et grossier <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, verte et rouge <i>Beluga, grüne und rote</i>
	Pois chiches <i>Kichererbsen</i>	trempe <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	Ketchup, Tabasco, Soja, Worcestershire
	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 <i>fein</i>

Herbes fraîches Gartenkräuter	<p>Selon livraison <i>Je nach Lieferung</i></p>	<p>Basilic, aneth, estragon, cerfeuil, coriandre, thym, origan, romarin, sauge, ciboulette, persil fris� et platt, citronnelle, menthe, m�lisse citron�e, etc. <i>Basilikum, Dill, Estragon, Kerbel, Koriander, Thymian, Oregano, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Petersilie gekraust und glatt, Zitronengras, Minze, Zitronenmelisse, etc.</i></p>	
		<p>Germes et pousses <i>Keimlinge und Sprossen</i></p>	
Epices Gew�rze	Anis		vert et �toil� <i>gr�n und Sternanis</i>
	Curry		en poudre Madras et en pur�e rouge et vert <i>Pulver Madras und in Paste rot und gr�n</i>
	Poivre <i>Pfeffer</i>		en grain blanc, noir et vert <i>weissen, schwarzen und gr�nen K�rnern</i>
	Safran		en poudre ou en pistils <i>Pulver oder Bl�tenf�den</i>
	Paprika		doux et fort <i>mild und scharf</i>
	Cannelle <i>Zimt</i>		en poudre et en b�ton <i>Pulver und St�ngel</i>
	Vanille		en gousse <i>St�ngel</i>
	Gingembre <i>Ingwer</i>		frais <i>frisch</i>
	Divers <i>Verschiedenes</i>	<p>Grains de fenouil, clous de girofle, cumin, baies de geni�vres, curcuma, noix de muscade, graines de coriandre, chili, laurier, Wasabi <i>Fenchelsamen, Nelken, K�mmel, Wachholderbeeren, Kurkuma, Muskatnuss, Korianderk�rner, Chili, Lorbeerbl�tter, Wasabi</i></p>	
L�gumes comme aromate Gem�se mit Gew�rzcharakter	Aromate	Carotte, c�leri, oignon, poireau et ail <i>Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Knoblauch</i>	pour mirepoix, matignon, bouquet garni <i>f�r R�stgem�se, Matignon, Gem�seb�ndel</i>
Fruits et graines Fr�chte und Samen	Divers <i>Verschiedenes</i>	Oranges, citrons <i>Orangen, Zitronen</i>	entiers, jus <i>ganz, Saft</i>
		Pommes, poires, physalis, bananes, �pfel, Birnen, Physalis, Bananen, Sternfrucht <i>Apfel, Birnen, Physalis, Bananen, Sternfrucht</i>	frais, comme d�coration - garniture <i>frisch, als Dekoration - Garnitur</i>
		Framboises <i>Himbeeren</i>	enti�res, congel�es <i>ganze, tiefgek�hlt</i>
		Raisin, abricots <i>Trauben, Aprikosen</i>	s�ch�s <i>getrocknet</i>
	Graines <i>Samen</i>	pistache, s�sames, pavot, courges, pignons <i>Pistazien, Sesam, Mohn, K�rbis-, Pinienkerne</i>	enti�res <i>ganz</i>
		noisettes, noix, amandes et noix de cocos, noix de cajou <i>Hasel-, Baum-, Kokosnuss, Mandel, Cashewn�sse</i>	Enti�res et moulues (aussi lait de noix de coco) <i>Ganz und gemahlen (auch Kokosnussmilch)</i>
Boissons alcoolis�es Alkoholische Getr�nke	Vin de cuisine <i>Kochwein</i>		Rouge et blanc <i>rot und weiss</i>
	Divers	Pernod, Cognac, Noilly Prat, Mad�re, Marsala, Porto, Sherry, Kirsch, Maraschino, Cassis, Rhum, Amareto, Williams, Wodka, Champagne, Martini sec, Gin, Tequilla, Grand Marnier, bi�re, Bier, vin de riz, Reisswein	
Produits convenance Convenience-Produkte	P�tes <i>Teige</i>	Feuillet�e, brick et � rouleau de printemps <i>Bl�tter-, Brick-, Fr�hlingsrollenteig</i>	
	Fonds <i>Grundbr�hen</i>	Bouillon, l�gumes, poisson, Fond brun et blanc de veau et de volaille <i>Bouillon, Gem�se-, Fisch- und helle/braune Kalbs- und Gef�gelbr�he</i>	Frais ou en poudre/p�te <i>frisch oder Pulver/Paste</i>
	G�lifiants <i>Stockmittel</i>	Feuille de g�latine et Agar-agar <i>Gelatinebl�tter und Agar-agar</i>	
	Pain <i>Brot</i>	Pain toast, baguette, panure <i>Toastbrot, Pariserbrot, Panierbrot</i>	
	Produits p�tisserie <i>P�tisserie Produkte</i>	Poudre � lever, levure, masse d'amande <i>Backpulver, Hefe, Mandelmasse</i>	
		Vin cuit, poudre pour cr�me vanille, spray de cuisson <i>Birrendicksaft, Vanillecremepulver, Backspray</i>	
		Couverture <i>Schokoladencouverture</i>	Au lait, fonc�e et blanche (et Scrivosa) <i>Milch, dunkel und Weiss (und Scrivosa)</i>
		Pulpe de fruits <i>Fruchtmark</i>	congel�e, divers ar�mes <i>tiefgek�hlt, verschiedene Aromen</i>

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.

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 (friandise selon proposition)

Technique de dressage : portions individuelles

Le candidat a le choix d'utiliser ses recettes personnelles pour autant que les méthodes de cuisson 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.

Das Pflichtprogramm umfasst die Zubereitung von:

- *einem Fleischgericht mit einer obligatorischen Garnitur*
- *eine Stärkebeilage*
- *zwei Gemüsebeilagen mit verschiedenen Garmethoden*
- *eine Süssspeise/Nachtisch (gemäss vorgeschlagenem Kleingebäck)*

Anrichtetechnik : Einzelportionen

Der Kandidat ist frei persönlich geschriebene Rezepte zu benutzen, wenn er die genannte Garmethode 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 d'agneau	légumes	Braiser Glacer	Lammragout	Gemüse	Schmoren Glasieren
Jarret de veau	citron		Kalbskaxe	Zitrone	
Cou de porc	bière		Schweinshals	Bier	
Tendron de veau	olives		Kalbsbrustschnitte	Oliven	
Entrecôte	sauce au beurre	Griller	Entrecôte	Buttersauce	Grillieren
Paillard de bœuf	Beurre aux herbes		Rindspillard	Kräuterbutter	
Piccata de veau	tomate	Sauter	Kalbs-Piccata	Tomaten	Sautieren
Filet d'agneau	herbes		Lammrückenfilet	Kräuter	
Poitrine de poulet	sésame		Pouletbrust	Sesam	
Emincé de veau	champignon de Paris		Kalbsgeschnetzeltes	Zucht-champignon	
Fricassée d'agneau	curry	Etuver	Lammfrikassee	Curry	Dünsten
Goulache de veau	chanterelles		Kalbsgulasch	Pfifferlinge	
Filet de porc	fruits secs	Rôtir	Schweinsnierstück	Dörrobst	Braten
Poulet	orange		Masthähnchen	Orange	
Blanquette de veau	tomate	Bouillir	Kalbsblankett	Tomate	Sieden
Poulet	safran		Masthähnchen	Safran	
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			Kartoffelgaletten		
Spätzli			Spätzli		
Pommes duchesse		Cuire au four	Duchesse-Kartoffeln		Backen
Pommes croquettes		Frire	Kartoffelkroketten		Frittieren
Pommes dauphine			Dauphine-Kartoffeln		
Pommes gaufrettes			Waffelkartoffeln		
Riz pilav		Braiser	Pilaw Reis		Schmoren
Risotto			Risotto		
Pommes rissolées		Rôtir	Bratkartoffeln		Braten
Pommes château			Schlosskartoffeln		
Pommes purée		Cuire à la vapeur	Kartoffelpüree		Dämpfen
Gratin dauphinois		Gratiner	Kartoffelgratin		Gratinieren
Nouilles		Bouillir	Nudeln		Sieden
Polenta			Polenta		
Gnocchi de pommes de terre			Kartoffel-Gnocchi		
Pour plusieurs mets, il est possible d'appliquer d'autres méthodes de cuisson. Il est par contre 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	<i>Karotten</i>	<i>Glasieren</i>
Chou-rave		<i>Kohlrabi</i>	
Concombres		<i>Gurken</i>	
Brocoli	Cuire à la vapeur	<i>Brokkoli</i>	<i>Dämpfen</i>
Flan de carottes		<i>Karottenflan</i>	
Courgettes	Etuver	<i>Zucchetti</i>	<i>Dünsten</i>
Pois mange-tout		<i>Kefen</i>	
Poivrons		<i>Peperoni</i>	
Epinards		<i>Spinat</i>	
Champignons de Paris	Frire	<i>Zucht-Champignons</i>	<i>Frittieren</i>
Céleri-pomme		<i>Knollensellerie</i>	
Chou rouge	Braisier	<i>Rotkohl</i>	<i>Schmoren</i>
Fenouil		<i>Fenchel</i>	
Laitue		<i>Lattich</i>	
Haricots		<i>Bohnen</i>	
Céleri branche		<i>Stangensellerie</i>	
Chou-fleur	Gratiner	<i>Blumenkohl</i>	<i>Gratinieren</i>
Côtes de bette		<i>Mangold</i>	
Poireau		<i>Lauch</i>	
Tomate farcie		<i>Gefüllte Tomate</i>	
Courgettes	Sauter	<i>Zucchetti</i>	<i>Sautieren</i>
Aubergines		<i>Aubergine</i>	
<p>Pour plusieurs mets, il est possible d'appliquer d'autres méthodes de cuisson. Il est par contre 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	Frire	<i>Krapfen / Küchlein</i>	Apfel	mit Sauce	Frittieren
Crème bavaroise	Chocolat	deux couleurs	Pocher	<i>Bayrische Creme</i>	Schokolade	zwei Farben	Pochieren
Crème renversée	Caramel	avec élément croustillant		<i>Gestürzte Creme</i>	Karamell	mit Knusperelement	
Glace à la crème	Vanille	avec fruit poché		<i>Rahmglace</i>	Vanille	mit pochierter Frucht	
Parfait glacé	Café	avec sauce		<i>Halbgefrorenes</i>	Kaffee	mit Sauce	
Soufflé glacé	Orange	avec fruits		<i>Eisauflauf</i>	Orange	mit Frucht	
Eclair	Chocolat	--	Cuire au four	<i>Blitzkrapfen</i>	Schokolade	--	Backen
Tarte	Fruit	avec pâte brisée		<i>Kuchen</i>	Obst	mit Mürbeteig	
Sorbet	Citron	avec salade de fruits	Bouillir	<i>Sorbet</i>	Zitrone	mit Fruchtsalat	Sieden
Panna cotta	Framboise	avec élément croustillant		<i>Panna cotta</i>	Himbeeren	mit Knusperelement	
Mousse	Chocolat	avec élément croustillant	Libre	<i>Mousse / Schaum</i>	Schokolade	mit Knusperelement	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><i>Bei etlichen Gerichten müssen auch noch weitere Garmethoden verwendet werden. Die aufgeführte Garmethode muss jedoch dabei sein.</i></p> <p><i>Sie müssen zwischen 80-120 g Süssspeise pro Person servieren. Die maximale Gesamtmenge die zubereitet werden darf, wird mit dem Coach besprochen.</i></p>			

Friandises	Kleingebäck
<p>Choix 4 propositions, libre, mais avec des préparations différentes.</p> <p>Saveur Libre mais différente entre les propositions.</p> <p>Délais Vous devez communiquer par écrit les appellations des 4 friandises lors de la remise des mets de la corbeille.</p> <p>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.</p> <p>Recettes Les recettes doivent être apportées à la procédure de qualification pratique.</p>	<p><i>Auswahl</i> 4 Vorschläge, frei wählbar, jedoch mit einer unterschiedlichen Zubereitung.</p> <p><i>Aroma</i> Frei wählbar, jedoch unterschiedlich zwischen den Vorschlägen.</p> <p><i>Termin</i> Sie müssen die Benennungen der 4 Kleingebäcke mit den Warenkorberichten in schriftlicher Form abgeben.</p> <p><i>Menge</i> 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.</p> <p><i>Rezepte</i> Die Rezepte müssen zum praktischen Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.</p>

Modell von einem Rezept „Warenkorbgericht“

- Kalte Vorspeise
- Suppe
- Fischgericht

Name des Kandidaten		Prüfungsnummer des Kandidaten/In	
Gerichtebezeichnung <i>(mit verkaufsfördernder Beschreibung)</i>			
Garmethode(n)		Quantität	

Beachten Sie die Verwendung der Lebensmittel des Warenkorbs

Gewicht	Einheit	Lebensmittel

Gewicht	Einheit	Lebensmittel

Vorbereitung

.....

.....

.....

Zubereitung

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Hinweise (Eine Zeichnung oder ein Foto der Anrichteart wird beigelegt)

.....

.....

Selbstkontrolle

.....

.....

Unterschrift KandidatDatum und Unterschrift Ausbilder.....

Formulare auch unter: <http://www.epaifribourg.ch>

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. epaifribourg.ch sous documents examens finaux

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. epaifribourg.ch unter Lehrabschlussprüfung*

*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.*