

## Procédure de qualification 2017 *Qualifikationsverfahren*

# Employé/e de cuisine - Küchenangestellte/r

Informations pour le candidat et le formateur  
*Informationen für den Kandidaten und den Ausbilder*

### Table des matières - *Inhaltsverzeichnis*

---

#### Procédure de qualification « écrite et orale » - *Qualifikationsverfahren « schriftlich und mündlich »*

Connaissances professionnelles « écrite et orale » <i>Berufskennnisse « schriftlich und mündlich »</i> .....	2
---	---

#### Procédure de qualification « travaux pratiques » - *Qualifikationsverfahren « praktische Arbeiten »*

Déroulement de la journée <i>Tagesablauf</i> .....	3
Description des mets .....	4
<i>Beschrieb der Gerichte</i> .....	5
Suite de mets .....	6
<i>Gerichte</i> .....	7
Corbeille de marchandises pour les desserts / entremets <i>Warenkorb für die Süßspeisen</i> .....	8
Modèle « recette » .....	10
<i>Rezeptmodell</i> .....	11

### Personnes de contacts - *Kontaktpersonen*

---

Président de la Commission de Qualification  
*Präsident der Lehraussichtskommission*

Nicolas Magnin  
Impasse du Bluet 2  
1723 Marly  
079 718 45 91  
[nicolas.magnin@bluewin.ch](mailto:nicolas.magnin@bluewin.ch)

Instructeur CI  
*ÜK Instruktor*

Rolf Seiler  
Chilchweg 19  
3309 Kernenried  
079 254 96 11  
[seilerr@eduf.ch](mailto:seilerr@eduf.ch)

Maitre professionnel  
*Berufsschulfachlehrer*

Oscar Eberli  
Impasse du Moléson 7  
1752 Villars sur Glâne  
079 283 24 28  
[oscar.eberli@bluewin.ch](mailto:oscar.eberli@bluewin.ch)

### Connaissances professionnelles (écrit)

Le domaine de qualification « connaissances professionnelles écrites » comprend 3 situations, chacune sur un document d'examen séparé et dure env. 120 minutes.

Les situations sont orientées vers la pratique et par processus. Elles englobent les deux positions du plan de formation et doivent être examinées, soit :

- Pos. 1 Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, calcul professionnel
- Pos. 2 Diététique, connaissance des menus



### Berufskennnisse (schriftlich)

Der Qualifikationsbereich "Berufskennnisse schriftlich" umfasst 3 Situationen auf je einem separaten Prüfungsbogen und dauert ungefähr 120 Minuten.

Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich alle zwei Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden:

- Pos. 1 Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen
- Pos. 2 Ernährungslehre, Menükunde

### Connaissances professionnelles (oral)

Le domaine de qualification oral des connaissances professionnelles est d'une durée d'environ 30 minutes et englobe les parties suivantes :

- Pos. 3 Denrées alimentaires et cuisine

Le dossier de formation peut faire partie de cette partie de l'épreuve.

L'entretien professionnel peut se baser sur une annotation du dossier de formation et à l'aide du menu obtenu durant la procédure de qualification pratique. Les menus sont mentionnés à la page 6.

L'entretien sera orienté vers la pratique et structuré par processus - depuis l'achat, la réception et le stockage des marchandises, la préparation, la cuisson.

L'entretien ne comporte aucune matière traitée dans les pos. 1 ou 2 mentionnées ci-dessus.



### Berufskennnisse (mündlich)

Der Qualifikationsbereich "Berufskennnisse mündlich" umfasst folgende Themen und dauert zirka 30 Minuten:

- Pos. 3 Lebensmittel- und Kochkunde

In diesem Teil der Prüfung kann die Ausbildungsdokumentation miteinbezogen werden. Das Fachgespräch kann über einen Eintrag in der Lerndokumentation und dem erhaltenen Menü des praktischen Qualifikationsverfahrens geführt werden. Die Menüs sind auf der Seite 7 aufgeführt.

Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; vom Einkauf über die Warenannahme/Lagerung zur Vorbereitung und bis zur Zubereitung.

Das Gespräch beinhaltet keine Inhalte im Zusammenhang mit den oben genannten Pos. 1 und 2.

## Procédure de qualification

## Qualifikationsverfahren

### Travaux pratiques *Praktische Arbeiten*

### Déroulement de la journée *Tagesablauf*



- 7.30 Accueil des candidats / présentation des experts  
*Empfang der Kandidaten / Vorstellung der Experten*
- 7.35 Remise des dossiers d'examen.  
Préparation du plan de travail, des recettes et entretien professionnel d'environ 30 minutes (Examens oraux).  
*Übergabe der Prüfungsunterlagen.  
Vorbereiten des Arbeitsplanes, der Rezepte und Fachgespräch von ungefähr 30 Minuten (Mündliche Prüfung).*
- 9.00 Entrée des candidats en cuisine. Début des travaux pratiques.  
*Der Kandidat kann in die Küche gehen. Beginn der praktischen Arbeiten.*
- 10.00 **Pause obligatoire – *Obligatorische Pause***
- 10.15 Suite travaux en cuisine / *Weiterarbeiten in der Küche*
- 12.00 Début du service de midi / *Beginn des Mittagsservice*  
- Envoyer le potage, la salade ou le hors-d'œuvre  
*Servieren der Suppe, des Salates oder der Vorspeise*
- 12.20 - Envoyer le mets principal  
*Servieren des Hauptgerichtes*
- 12.45 - Envoyer le dessert  
*Servieren der Süßspeise*
- Fin de l'épreuve pratique  
*Ende der praktischen Prüfung*
- Rangement du poste et nettoyage de la cuisine par les candidats.  
*Aufräumen und Reinigen der Küche durch die Kandidaten.*
- 13.30 Repas des candidats  
*Essen der Kandidaten*

## Procédure de qualification

---

### Travaux pratiques

### Description des mets

Les mets doivent être préparés pour **4 personnes** ou selon les indications mentionnées.

Les mets sont basés sur le livre de technologie culinaire ou le livre de recettes « Pauli ».  
Vous êtes libre d'utiliser d'autres sources ou recettes personnelles.

1 <sup>er</sup> plat	Potage	Quantité à préparer est de 1 à 1,5 litres Dressage sur assiettes ou dans des tasses
	ou	
	Salade	Selon la description du mets Dressage sur assiettes de votre choix La sauce est libre
	ou	
	Hors-d'œuvre	Selon la description du mets Dressage sur assiettes de votre choix
2 <sup>e</sup> plat	Mets principal avec accompagnements	Selon la description du mets Dressage sur assiettes de votre choix
3 <sup>e</sup> plat	Dessert	<p>Un entremets sera choisi selon vos propositions d'entremets que vous avez aurez préparées à l'aide de la corbeille de marchandises. Un arôme par catégorie desserts doit être respecté selon les directives mentionnées à la page 8.</p> <p>Vous devez proposer un ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• entremets froid</li><li>• entremets chaud</li><li>• entremets glacé</li></ul> <p>Le délai pour rendre les propositions des candidats qui ne suivent pas les cours professionnels à l'EPAI est fixé au <b>05 mai 2017</b>. Après ce délai, un entremets sera imposé.</p>

 Pour toutes autres questions adressez-vous au chef expert ou au maître professionnel.

# Qualifikationsverfahren

---

## Praktische Arbeiten

## Beschrieb der Gerichte

Die Speisen sind für **4 Personen** herzustellen oder gemäss den angegebenen Quantitäten.

Bei der Planung der Speisenfolge wurden die Rezepte des Lehrbuches der Küche oder des Rezeptbuches „Pauli“ als Grundlage verwendet. Es ist Ihnen freigestellt auch persönliche Rezepte zu verwenden.

1. Gericht	<b>Suppe</b>	<i>Es wird zirka 1 bis 1,5 Liter zubereitet Angerichtete wird in Tellern oder Suppentassen</i>
	oder	
	<b>Salat</b>	<i>Gemäss dem Gerichtebeschrieb Angerichtet wird auf Tellern Ihrer Wahl Die Salatsauce ist frei wählbar</i>
	oder	
	<b>Vorspeisen</b>	<i>Gemäss dem Gerichtebeschrieb Angerichtet wird auf Tellern Ihrer Wahl</i>
2. Gericht	<b>Hauptgericht mit Beilagen</b>	<i>Gemäss dem Gerichtebeschrieb Angerichtet wird auf Tellern Ihrer Wahl</i>
3. Gericht	<b>Süssspeise</b>	<p><i>Eine Süssspeise muss aus den Süssspeisenvorschlägen zubereitet werden. Die Süssspeisen müssen mit Hilfe des Warenkorbes hergestellt werden. Eine Geschmacksrichtung bei jeder Kategorie muss respektiert werden und wird in den Richtlinien der Kommission auf der Seite 8 beschrieben.</i></p> <p><i>Sie müssen eine ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>kalte Süssspeise</b></li><li>• <b>warme Süssspeise</b></li><li>• <b>gefrorene Süssspeise</b> ...vorschlagen.</li></ul> <p><i>Die Süssspeise der Kandidaten die den Berufsfachunterricht nicht besuchen, muss bis spätestens <b>05. Mai 2017</b> abgegeben werden. Nach dieser Eingabefrist bestimmt die Prüfungskommission eine Süssspeise.</i></p>

☞ Für zusätzliche Fragen wenden Sie sich an den Chefexperten oder den Fachlehrer.

# Procédure de qualification

## Travaux pratiques

### Suites de mets

1	2	3	4
Crème de céleri *** Ragoût de veau au paprika Pommes mousseline Concombres glacés *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Minestrone *** Steak de porc sauté Sauce à la moutarde Spaetzli Brocoli à la vapeur aux amandes *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Cocktail de crevettes *** Filet de saumon sauté au citron et aux câpres Pommes persillées Epinards à la crème *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Salade aux lardons et à l'œuf *** Escalope de saumon pochée Sauce au safran Riz pilaf Poireaux étuvés *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises

5	6	7	8
Salade d'endive et crevettes au pamplemousse rose *** Cuisse de poulet rôtie aux olives et poivrons Jus aux herbes Polenta au fromage Petits pois étuvés *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Crème de carottes *** Filet d'agneau sauté au basilic Gratin dauphinois Haricots verts aux échalotes *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Saumon fumé Toast et salade *** Entrecôte grillée Sauce au poivre Pommes boulangère Carottes glacées *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Potage à l'orge *** Suprême de volaille poché Sauce aux bolets Risotto tomate Chou pomme aux fines herbes *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises

Lors de la journée de la procédure de qualification, le candidat devra préparer une de ces suites de mets !

# Qualifikationsverfahren

## Praktische Arbeiten

### Gerichtefolgen

1	2	3	4
Selleriecremesuppe *** Kalbsragout mit Paprika Kartoffelpüree mit Rahm Glasierte Gurken *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Minestrone *** Sautiertes Schweinssteak Senfsauce Spätzli Gedämpfter Brokkoli mit Mandeln *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Krevetten Cocktail *** Sautiertes Lachsfilet mit Zitronen und Kapern Petersilienkartoffeln Spinat mit Rahmsauce *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Salat mit Speckwürfeln und Ei *** Pochiertes Lachsfilet mit Safransauce Pilaw-Reis Gedünsteter Lauch *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>

5	6	7	8
Endiviensalat mit Krevetten und rosa Grapefruit *** Gebratener Hähnchenschenkel mit Oliven und Peperoni Kräuterjus Käsepolenta Gedünstete Erbsen *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Karottencremesuppe *** Sautiertes Lammfilet mit Basilikum Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Schalotten *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Geräucherter Lachs mit Toast und Salat *** Grilliertes Entrecôte Pfeffersauce Bäckerinkartoffeln Glasierte Karotten *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Gerstensuppe *** Pochierte Pouletbrust an einer Steinpilzsauce Tomatenrisotto Kohlrabi mit Kräutern *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>

*Während dem praktischen Qualifikationsverfahren wird der Kandidat eines der Gerichtefolgen zubereiten müssen !*

## Corbeille de marchandises pour la création des desserts/entremets *Lebensmittelkorb für das Erstellen der Süßspeisen*

Les denrées alimentaires suivantes sont à votre disposition pour la création des trois desserts/entremets.  
Chaque entremets/dessert doit être d'une autre catégorie mentionnée et avoir pour base l'arôme mentionné.

entremets froid  
entremets chaud  
entremets glacé

à base de fraises  
à base de pâte feuilletée  
à base de chocolat

*Zum Erstellen der drei Süßspeisen, stehen Ihnen die nachfolgenden Lebensmittel zur Verfügung.  
Jede Süßspeise stammt aus einer der aufgeführten Kategorien und muss die aufgeführte Geschmacksrichtung beinhalten.*

*kalte Süßspeise  
warme Süßspeise  
gefrorene Süßspeise*

*als Grundlage Erdbeeren  
als Grundlage Blätterteig  
als Grundlage Schokolade*

Classification <i>Einteilung</i>	Denrées alimentaires <i>Lebensmittel</i>	Informations <i>Informationen</i>
Lait et produits laitiers <i>Milch und Milchprodukte</i>	Lait entier <i>Vollmilch</i>	
	Beurre <i>Butter</i>	82 %
	Crème <i>Rahm</i>	45%, 35 % et 25 %
	Crème acidulée <i>Sauerrahm</i>	25%
	Yoghourt <i>Joghurt</i>	<i>pasteurisé, nature</i>
	Fromages <i>Käse</i>	Mascarpone, séré Mascarpone, Quark
		séré crème <i>Rahmquark</i>
Œufs <i>Eier</i>	Œufs <i>Eier</i>	frais, entiers <i>frisch, ganz</i>
	Œufs CF <i>Eier CF</i>	entiers, jaunes et blancs pasteurisés <i>Vollei, Eigelb und Eiweiss pasteurisiert</i>
Produits de céréales <i>Getreideprodukte</i>	Farine <i>Mehl</i>	froment/blé <i>Weizen</i>
	Semoule <i>Griess</i>	froment/blé et maïs <i>Weizen und Mais</i>
	Amidon <i>Stärke</i>	potatoes de terre, maïs et riz <i>Kartoffel, Mais und Reis</i>
Huiles et graisses comestibles <i>Speiseöl und Fette</i>	Huiles <i>Öle</i>	arachides, colza, olive, tournesol <i>Erdnuss-, Raps-, Oliven-, Sonnenblumenöl</i>
Vinaigre <i>Essig</i>	Vinaigre <i>Essig</i>	vinaigre de Balsamique <i>Balsamico-Essig</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>	miel de fleurs et de forêt <i>Blüten- und Waldhonig</i>



<b>Epices Gewürze</b>	<i>Anis</i>	vert et étoilé <i>Grün und Sternanis</i>
	Cannelle <i>Zimt</i>	en poudre et en bâton <i>Pulver und Stängel</i>
	Citronnelle <i>Zitronengras / Lemongrass</i>	fraîche <i>frisch</i>
	<i>Vanille</i>	en gousse <i>Stängel</i>
	Gingembre <i>Ingwer</i>	frais, en poudre et pâte <i>frisch, in Pulver und Paste</i>
	Divers <i>Verschiedenes</i>	Clous de girofle, fève tonka <i>Nelken, Tonkabohnen</i>
<b>Fruits et graines Früchte und Samen</b>	Oranges, citrons <i>Orangen, Zitronen</i>	entiers, jus, confits <i>Ganz, Saft, kandiert</i>
	Pommes, poires, bananes, fraises, oranges, rhubarbe <i>Äpfel, Birnen, Bananen, Erdbeeren, Orangen, Rhabarber</i>	frais <i>frisch</i>
	Framboises <i>Himbeeren</i>	entières, congelées <i>ganze, tiefgekühlt</i>
	Raisin <i>Trauben</i>	secs <i>getrocknet</i>
	Graines <i>Samen</i>	pistaches, sésame, pavot, courges, pignons <i>Pistazien, Sesam, Mohn, Kürbis-, Pinienkerne</i>
		noisettes, noix, amandes et noix de cocos <i>Hasel-, Baum-, Kokosnuss, Mandel</i>
		entières et moulues (aussi lait de noix de coco) <i>Ganz und gemahlen (auch Kokosnussmilch)</i>
<b>Boissons alcoolisées Alkoholische Getränke</b>	Vin de cuisine <i>Kochwein</i>	rouge et blanc <i>Rot und weiss</i>
	Divers	Cognac, Marsala, Porto, Kirsch, Maraschino, Cassis, Rhum, Wodka, Gin, Tequilla, bière, <i>Bier</i>
<b>Produits convenience Convenience-Produkte</b>	Pâtes <i>Teige</i>	Feuilletée, brick et à rouleau de printemps <i>Blätter-, Brick-, Frühlingsrollenteig</i>
	Gélfifiants <i>Stockmittel</i>	Feuille de gélatine et Agar-agar <i>Gelatineblätter und Agar-agar</i>
	Pain <i>Brot</i>	Pain toast, baguette, panure, mie de pain <i>Toastbrot, Pariserbrot, Panierbrot, "Mie de pain"</i>
	Produits pâtisserie <i>Patisserie Produkte</i>	Poudre à lever, levure, masse d'amande <i>Backpulver, Hefe, Mandelmasse</i>
		Vin cuit, poudre pour crème vanille, spray de cuisson, café <i>Birndicksaft, Vanillecremepulver, Backspray, Kaffee</i>
	Couverture <i>Schokoladencouverture</i>	au lait, foncée et blanche (et Scrivosa) <i>Milch, dunkel und Weiss (und Scrivosa)</i>
	Pulpe de fruits <i>Fruchtmark</i>	congelée, divers arômes <i>Tiefgekühlt, verschiedene Aromen</i>

# Position ④ Entremets (dessert)

Nom du candidat(e)

N° d'examen

Nom du mets

Entremets froid   
  Entremets chaud   
  Entremets glacé

Ingrédients pour 4 personnes		
<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>

Observez les denrées à utiliser de la corbeille des marchandises

## Mise en place

.....

.....

.....

.....

.....

## Préparation

.....

.....

.....

.....

.....

## Remarques

.....

Signature du candidat ..... Date et signature du formateur .....

**Délai 05.05.2017**

