

Kandidatinnen und Kandidaten
QV 2022
Köchinnen / Köche EFZ

Burgdorf, November 2020

Unterlagen zum Qualifikationsverfahren 2022 Köchin/Koch EFZ

Sehr geehrte Kandidatinnen und Kandidaten

Sie absolvieren im Sommer 2022 das Qualifikationsverfahren als Köchin/Koch EFZ. Sie erhalten heute dazu folgende Unterlagen:

- die 4 Warenkörbe und eine Übersicht dazu.
- eine Liste mit der vorhandenen „Grund Mise-en-place“.
- die Liste mit den Pflichtgerichten.
- das Tagesprogramm „praktische Arbeiten“.
- Allgemeine Hinweise auf der Rückseite dieses Schreibens.

Die oben erwähnten und alle anderen Unterlagen sind unter <https://www.qv-burgdorf.ch/> online verfügbar. Dort finden Sie auch eine Rubrik „Häufig gestellte Fragen“, die Ihnen bei vielen Fragen weiterhilft. Haben Sie weitere Fragen, so benutzen Sie doch bitte das Online-Formular auf der QV-Website. Die genauen Prüfungstermine erhalten Sie ca. 2 Monate vor der Prüfung.

Für den Endspurt in Ihrer Ausbildung wünsche ich Ihnen alles Gute und stehe für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse



Serge Muheim
Chefexperte Köchin/Koch EFZ
Prüfungskreis Emmental/Oberaargau
Dorf 42
4933 Rüschelen
078 647 79 31 / serge.muheim@tournedos.ch



Bereiten Sie sich gewissenhaft auf das Qualifikationsverfahren vor. Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Die Warenkorbbezugslisten (Bestellung) für alle 4 Warenkörbe müssen bis spätestens **Donnerstag, 26. Mai 2022**, vor Beginn der praktischen Prüfungen, zuhause des Chefexperten abgegeben werden. Wir wollen damit einerseits eine Gleichbehandlung aller Kandidatinnen und Kandidaten (gleicher Prüfungsbeginn) und eine Minimierung der Warenverluste erreichen. Vorlagen können Sie auf der QV-Website herunterladen. Füllen Sie auf den Warenkorblisten aus, welche Artikel Sie benötigen (Gewichte und/oder Mengen eintragen). Es werden **nur ausgedruckte** Versionen der Originaldokumente angenommen.
- Rezepte/AVOR-Blätter für die Warenkorbgerichte sind in **doppelter** Ausgabe an das QV mitzunehmen. Sämtliche AVOR-Blätter müssen mit einem grossen **Foto** (½ A4-Seite gross) versehen sein. Beachten Sie die **Vorgabe**, wie Ihre AVOR-Blätter aussehen müssen. Alle Komponenten, die Sie in Ihren Warenkorbgerichten servieren wollen, müssen rezeptiert sein, dazu gehören auch die Garnituren. Hinweise zur Rezeptierung finden Sie auf der QV-Website. Wie gehen davon aus, dass alles, was auf ihrem Bild auf dem AVOR-Blatt zu sehen ist, auch produziert wird.

Alle Dokumente, die diese Anforderungen nicht erfüllen, müssen am Prüfungstag in beiden Dossiers vervollständigt werden. Kein Beginn der praktischen Arbeiten ohne Abgabe der vollständigen Rezepte/AVOR-Blätter wie gefordert, sowie der Arbeits- und Zeitplanung* (*am QV Tag fertig zu erstellen).

- Beachten Sie bitte die Vorgabe zur Bereitstellung der Dokumente auf der QV-Website.
- Am Prüfungstag erfolgt keine Rezeptabgabe durch die Prüfungsorganisation.
- Es besteht am Qualifikationsverfahren keine Möglichkeit Unterlagen zu drucken.
- Ein Einsatz von elektronischen Geräten ist nicht erlaubt (Ausnahme: netzunabhängiger Taschenrechner).
- Es darf nur das Anrichtegeschirr des Prüfungsorts verwendet werden. Die Bilder des Anrichtegeschirrs sind auf der QV-Website abrufbar. Auf Anfrage können Sie das Geschirr in der Schulküche auch besichtigen und selber fotografieren.
- Begründete zusätzliche Hilfsmittel/Lebensmittel für die Warenkorbgerichte (keine Hauptzutaten!) sind nur in Absprache mit dem Chefexperten möglich und müssen bis spätestens 1. März 2020 (Poststempel) mit der entsprechenden Vorlage **schriftlich bestellt** und vom Chefexperten **bestätigt** werden. Bewilligte Lebensmittel werden auf der QV-Website publiziert und stehen allen Kandidatinnen und Kandidaten zur Verfügung.
- Denken Sie an die verpflichtende Führung der Lerndokumentation, diese muss zur praktischen Prüfung mitgenommen werden, und dient als Gesprächsgrundlage für die Fachgespräche über die betrieblichen Arbeitsprozesse, sowie in der Fremdsprache.