

Qualifikationsverfahren 2022

Köchin EFZ / Koch EFZ
gemäss BIVO 2010

Informationen zuhanden
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
Kandidatinnen und Kandidaten

Inhaltsverzeichnis

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

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

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

Chefexpertin:

Paula Elmiger, Hochwachtstrasse 39, 6312 Steinhausen

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

Stellvertretungen:

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

Technischer Leiter:

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

Durchführungsort

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

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

Toiletten

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

Laptop/Tablets

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

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse

Grundlagen

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

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft.

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

Dienstag, 14. Juni 2022, 14:00 Uhr in der Aula des GIBZ statt.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Teil:

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

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

2. Teil:

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

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

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

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Daten QV «Praktische Arbeiten»:

Montag, 23. Mai 2022 bis Freitag, 03. Juni 2022

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

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

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

Lern- und Leistungsdokumentation

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

Vollständige Dokumentation mit:

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

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

Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:

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

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

Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform

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

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

Ablauf «Praktische Arbeiten»

A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

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

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

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

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten.

Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

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

B) Betriebliche Arbeitsprozesse

Die Kandidatin/ der Kandidat zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabenkärtchen.

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

C) Prüfen der Warenkorbgerichte

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

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

Die Suppe muss in Suppentassen oder Suppentellern angerichtet werden.

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

Die Warenkörbe befinden sich im Anhang.

Die Bestelllisten der Warenkorbgerichte müssen bis spätestens am 02. Mai 2022, inklusive der Speisenfolge pro Warenkorb auf PkOrg uploadet sein.

D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

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

Die Gerichte-Liste befindet sich im Anhang.

Es ist empfehlenswert betriebseigene Rezepte zu verwenden.

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

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

Anrichtegereschirr:

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

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

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

Coaching

Coaching der Begriff aus dem Englischen heisst «betreuen».

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

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

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

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

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

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

Anhang 1

Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Koch:

Konkretisierung

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

Pflichtgerichte bestehen aus:

4. Gang; Hauptgang: Schlachtfleisch/Mastgeflügel-Gericht

Sättigungsbeilage

Zwei verschiedene Gemüse

(zwei verschiedene Garmethoden)

5. Gang; Süßspeise mit einem Kleingebäck/Konfekt

Pflichtgerichteliste «Fleisch und Mastgeflügel»

Fleischgerichte

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

Mastgeflügelgerichte

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

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

*Saucen

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

Pflichtgerichteliste «Sättigungsbeilagen und Gemüse»

Kartoffelgerichte

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

Getreidegerichte

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

Reisgerichte

Reisgerichte (Ableitungen von...)	Trockenreis
	Pilawreis
	Risotto

Gemüsegerichte

Die aufgeführten Garmethoden müssen mit entsprechenden Gemüsen umgesetzt werden.
Gemüse werden am Tag des Qualifikationsverfahren bestimmt.

Sieden	...
Dämpfen	...
Dünsten	...
Glasieren	...
Schmoren	...
Sautieren	...
Grillieren	...
Gratinieren	...
Frittieren	...

Pflichtgerichteliste «Süssspeisen und Konfekt»

Süssspeisen

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

Kleingebäck/Konfekt

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

Das Kleingebäck/Konfekt wird am Tag des Qualifikationsverfahren bestimmt.

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

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

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Warenkorb Nr. 1

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

Warenkorb Nr. 2

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

Warenkorb Nr. 3

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

Warenkorb Nr. 4

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

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

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

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

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

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

Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli, oder auf der Basis des Lehrbuches. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

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

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

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

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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)
	Joghurt (nature)
	Kochbutter, Bratbutter
	Past. oder UHT Milch
	Ricotta
	Sauerrahm
	Vollrahm (35 %, UHT)
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)
	Past. Eigelb
	Past. Eiweiss
	Past. Vollei
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst
	Maisstärke oder Maizena
	Weissmehl
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig
	Rohrzucker
	Kristallzucker
	Puderzucker
Öl / Essig	Baumnussöl
	Erdnussöl (geröstet)
	Olivenöl
	Rapsöl
	Sesamöl
	Sonnenblumenöl
	Apfelessig
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)
	Himbeeressig
	Kräuteressig
	Röt- und Weissweinessig
Sherryessig	
Kräuter (frisch)	Basilikum
	Dill
	Estragon
	Kerbel
	Koriander
	Lorbeer (getrocknet)
	Majoran
	Oregano
	Petersilie (glatt)
	Petersilie (gekraust)
	Pfefferminze
	Rosmarin
	Salbei
	Schnittlauch
	Thymian
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten
	Zitronen, Limetten, Orangen
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)
	Frühlingsrollenteig
Diverses	Agar Agar
	Nori-Blätter

Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Gewürze	Curry Madras, Curry mild
	Currypaste (rot)
	Gewürznelken
	Ingwer (frisch)
	Kapern
	Kreuzkümmel
	Kümmel
	Muskatnuss
	Paprika (mild)
	Peperoncino (frisch)
	Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Grüne Pfefferkörner (eingelegt)
	Safranpulver
	Sternanis
	Vanillestängel
	Wacholderbeeren
	Zimtstangen
Zitronengras	
Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Grobkörniger Senf
	Ketchup
	Kochsalz
	Kokosmilch
	Senf (mild)
	Sojasauce
	Tabasco oder Bergfeuer
	Tomatenmark
Worcestershire Sauce	
Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Kokosnuss (geraspelt)
	Kürbiskerne
	Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Pinienkerne
Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Pistazien
	Sesam (weiss, schwarz)
	Bier (hell)
	Brandy oder Cognac
	Grand Marnier
	Kochwein (rot, weiss)
	Madère
	Noilly Prat
	Pernod
Portwein (rot, weiss)	
Sherry	
Convenience Produkte	Bouillon
	Fischfond
	Geflügelfond (heller, brauner)
	Gemüsefond
	Kalbsfond (heller, brauner)
	Backpulver
	Hefe
	Gelatineblätter
	Paniermehl
Roux (weiss, braun)	
Toastbrot	

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2022

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

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

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2022

für das praktische Qualifikationsverfahren

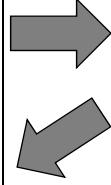
Aufgabenstellung

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

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Goldbrasse		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Lachsfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel			
Schlachtfleisch			
Fleisch-erzeugnisse			
Milch und Milchprodukte	Frischkäse		nature, Philadelphia
	Brie		Bio
	Greyerzer		
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Steinpilze		tiefgekühlt
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Grünkern		
	Maisgriess		fein
	Reis		Carnaroli
	Reis		Carolina, parboiled
Hülsenfrüchte und Sprossen	Bohnen		weiss
	Kichererbsen		
	Linsen		grün
Obst und Obsterzeugnisse	Apfel		säuerlich
	Cranberries		tiefgekühlt
	Datteln		getrocknet
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Auberginen		violette
	Blattspinat		frisch
	Brokkoli		
	Cipollotti		
	Cocobohnen		
	Kohlrabi		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Pak-Choi		
	Radieschen		mit Grün
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Topinambur		
	Wirz / Wirsing		
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
Salate	Brunnenkresse *		
	Cicorino rosso *		
	Rucola *		
	* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		
Diverses	Oliven		grün und schwarz
	Tofu		nature
	Tomaten		getrocknet, in Öl

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

Warenkorbbezugslisten

Nr. 2 Warenkorb 2022

für das praktische Qualifikationsverfahren

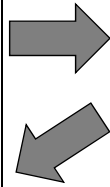
Aufgabenstellung

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

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Goldbrasse		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Lachsfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgefögel	Pouletbrust		ohne Haut
Schlachtfleisch	Kaninchenrückenfilet		max. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Speck		geräucht
	Rohschinken		
	Chorizo		
Milch und Milchprodukte	Frischkäse		nature, Philadelphia
	Brie		Bio
	Greyerzer		
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Steinpilze		tiefgekühlt
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Grünkern		
	Maisgriess		fein
	Reis		Carnaroli
	Reis		Carolina, parboiled
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Bohnen		weiss
	Kichererbsen		
	Linsen		grün
Obst und Obsterzeugnisse	Apfel		säuerlich
	Cranberries		tiefgekühlt
	Datteln		getrocknet
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Auberginen		violette
	Blattspinat		frisch
	Brokkoli		
	Cipolotti		
	Cocobohnen		
	Kohlrabi		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Pak-Choi		
	Radieschen		mit Grün
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Topinambur		
	Wirz / Wirsing		
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Salate	Brunnenkresse *	
Cicorino rosso *			
Rucola *			
* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Oliven		grün und schwarz
	Tofu		nature
	Tomaten		getrocknet, in Öl

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

Warenkorbbezugslisten

Nr. 3 Warenkorb 2022

für das praktische Qualifikationsverfahren

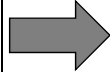
Aufgabenstellung

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

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Zanderfilet mit Haut		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletschenkel		max. 2 Stück
Schlachtfleisch	Klärfleisch (Rind)		200 g / 8 mm
	Lammhuf		max. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Speck		geräucht
	Rohschinken		
	Chorizo		
Milch und Milchprodukte	Frischkäse		nature, Philadelphia
	Brie		Bio
	Greyerzer		
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Steinpilze		tiefgekühlt
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Grünkern		
	Maisgriess		fein
	Reis		Carnaroli
	Reis		Carolina, parboiled
Hülsenfrüchte und Sprossen	Bohnen		weiss
	Kichererbsen		
	Linsen		grün
Obst und Obsterzeugnisse	Apfel		säuerlich
	Cranberries		tiefgekühlt
	Datteln		getrocknet
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück
	Auberginen		violette
	Blattspinat		frisch
	Brokkoli		
	Cipolotti		
	Cocobohnen		
	Kohlrabi		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Pak-Choi		
	Radieschen		mit Grün
	Tomaten		Cherry, bunt
	Tomaten		Ramati
	Topinambur		
	Wirz / Wirsing		
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
Salate	Brunnenkresse *		
	Cicorino rosso *		
	Rucola *		
	* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		
Diverses	Oliven		grün und schwarz
	Tofu		nature
	Tomaten		getrocknet, in Öl

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

Warenkorbbezugslisten

Nr. 4 Warenkorb 2022

für das praktische Qualifikationsverfahren

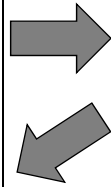
Aufgabenstellung

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

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Zanderfilet mit Haut		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel			
Schlachtfleisch			
Fleisch-erzeugnisse			
Milch und Milchprodukte	Frischkäse		nature, Philadelphia
	Brie		Bio
	Greyerzer		
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Steinpilze		tiefgekühlt
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Grünkern		
	Maisgriess		fein
	Reis		Carnaroli
	Reis		Carolina, parboiled
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Bohnen		weiss
	Kichererbsen		
	Linsen		grün
Obst und Obsterzeugnisse	Apfel		säuerlich
	Cranberries		tiefgekühlt
	Datteln		getrocknet
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen	
Gemüse	Artischocken		gross, max. 4 Stück	
	Auberginen		violette	
	Blattspinat		frisch	
	Brokkoli			
	Cipolotti			
	Cocobohnen			
	Kohlrabi			
	Peperoni		gelb	
	Peperoni		rot	
	Pak-Choi			
	Radieschen		mit Grün	
	Tomaten		Cherry, bunt	
	Tomaten		Ramati	
	Topinambur			
	Wirz / Wirsing			
	Zucchetti		grün	
	Zwiebeln		rot	
	Salate	Brunnenkresse *		
		Cicorino rosso *		
		Rucola *		
	* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Oliven		grün und schwarz	
	Tofu		nature	
	Tomaten		getrocknet, in Öl	

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