

Wegleitung für die Zwischenprüfungen Köchin EFZ / Koch EFZ

Die gesetzlichen Grundlagen sind:

- BBG Art. 24 Abs. 3: Kantonale Aufsicht über Grundbildungen und Qualifikationsverfahren
- BBV Art. 31 Andere Qualifikationsverfahren.

Der Ausbildungsstand eines Lernenden lässt sich durch eine Zwischenprüfung kontrollieren. Zwischenprüfungen werden auf Verlangen der Vertragsparteien (Eltern, Lernende, Berufsbildner) oder auf Anordnung des Amtes für Berufsbildung durchgeführt, z.B. bei erstmaliger Ausbildung oder veränderten Ausbildungsverhältnissen im Lehrbetrieb.

Die Zwischenprüfung wird in der Regel in der ersten Hälfte der Lehrzeit durchgeführt.

Eine Zwischenprüfung darf nicht länger als 4 Stunden dauern und muss sowohl mündliche wie auch praktische Arbeiten umfassen.

Die Zwischenprüfung findet im Ausbildungsbetrieb statt und wird von einem gewählten Experten sowie der/dem verantwortlichen Berufsbildner/in abgenommen (nach Ermessen der Prüfungskommission).

Als Richtlinien für die Zwischenprüfung gelten die im **Bildungsplan Köchin EFZ / Koch EFZ unter Thema** «Qualifikationsverfahren» aufgeführten praktischen Arbeiten und der unterrichtete Schulstoff.

Die Beurteilung der Arbeiten richtet sich nach der **absolvierten Lehrzeit zum Zeitpunkt der Zwischenprüfungen** und ist mit folgender Wertung vorzunehmen:

Erklärung für die Beurteilung:

3 Sehr gut: *hat die Anforderungen mehr als übertroffen*

→ mehr als erfüllt/überdurchschnittlich

→ **Gericht sehr gut abgeschmeckt**, es ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung

2 Gut: *hat die Anforderungen erfüllt*

→ erfüllt/kleine Bagatellen

→ **Gericht Gut**, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt.

1 Genügend: *den Mindestanforderungen entsprechend, muss aber beobachtet und evtl. unterstützt werden*

→ teilweise erfüllt/mehrere oder grosser Fehler, ungeordneter Ablauf/Zusammenhänge

→ **Gericht servierbar**, den Mindestanforderungen genügend (fade; knackig; Salz zieht vor usw.)

0 Ungenügend: *die Mindestanforderungen nicht erfüllt, braucht dringend Unterstützung*

→ nicht erfüllt/kann Gericht nicht umsetzen, Gericht missglückt, Expertenhilfe

→ **Gericht nicht servierbar**. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt) **Nicht geniessbar** und unbrauchbar (Poulet roh). **Nicht ausgeführt**, nichts zum Degustieren

Zusätzlich zur oben genannten Bewertung soll ein allgemeiner Leistungsbericht abgegeben werden. Erwünscht ist, wenn in kurzen Worten der Gesamteindruck, den der Prüfling hinterlassen hat, wiedergegeben wird.

Was soll die Zwischenprüfung umfassen?

- a) Einführungsgespräch
- b) Praktische Arbeiten
- c) Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse

a) Einführungsgespräch

- Gespräch über den Ausbildungsbetrieb und das Arbeitsklima
- Besprechung der Prüfungsgerichte

b) Praktische Arbeiten

Die einzelnen Prüfungsgerichte sind für vier Personen herzustellen. Die praktischen Arbeiten richten sich - nach dem zeitlichen Stand der Ausbildung.

Vorbereitung:

Die Hauptelemente sind vorgegeben und der Lernende wählt und rezeptiert die Gerichte für vier Personen (AVOR-Blatt) nach Vorgaben. Ein detaillierter Arbeits-Zeitplan muss von der lernenden Person für die Zwischenprüfung erstellt werden.

Hauptelemente:

Suppe

(frei wählbar, muss zwei verschiedene Schnittarten enthalten)

Fischgericht

(zwei ganze Rundfische sind Ausgangslage)

Sättigungsbeilage

(frei wählbar)

Gemüsebeilage

(frei wählbar, muss zwei verschiedene Schnittarten und zwei Garmethoden enthalten)

Süssspeise

(nur auf Wunsch des Kandidaten)

Zusatzarbeiten:

- **muss** - 4 Kartoffelschnittarten
- **kann** - Mastgeflügel «ganz, binden, sauté» (wenn ausgebildet)

Die praktischen Arbeiten sollen in einer modernen Form und betriebsbezogen verlangt werden (z.B. das Auffüllen einer Gemüsesuppe mit Convenience-Produkten, oder neuzeitlichen Garmethoden zubereitet).

Expertentätigkeit während den praktischen Arbeiten:

Überprüfung der Lern- und Leistungsdokumentation (Kompetenznachweise 1. bis 3. Semester, stufengerechtes Probekochen, Arbeitsrapporte, Bildungsberichte).

c) Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse

Anhand der Lern- und Leistungsdokumentation muss ein Gespräch über das Menü geführt werden. Die Themenkreise sind gemäss der Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte (nach Leistungszielen 1. bis 3. Semester) vorgegebenen. Der Kandidat muss drei Arbeitsrapporte im Zusammenhang mit dem gekochten Menü, als betrieblichen Arbeitsprozess erläutern. Es sollten möglichst keine Einzelfragen gestellt werden.

Besonders zu beachten ist:

Bei der Zwischenprüfung kann im Gegensatz zum praktischen Qualifikationsverfahren noch nicht die volle handwerkliche Geschicklichkeit verlangt werden, da die Übung und Erfahrung zum Teil noch fehlen. Hingegen sollen die Arbeitsmethode und die Sauberkeit sowie das ökologische Verständnis bewertet werden.

Spezielle Hinweise:

Einführungsgespräch

Die zu prüfende Person wird über den Grund der Zwischenprüfung informiert. Ein kurzes Gespräch über das Betriebsklima hilft der/dem Lernenden, sich für die Aufgabe zu öffnen. Anhand der Lern- und Leistungsdokumentation kann der Ausbildungsstand erfasst werden.

Praktische Arbeiten

- Zubereiten einer **Suppe**
- **Fischgericht** nach Wahl des Prüflings zubereiten lassen
mit einer Sättigungsbeilage
und zwei Gemüsebeilagen
- **Freiwillig:** Zubereiten einer Süssspeise
- **Zusatzarbeiten** (Kartoffelschnittarten, Poulet)

Vorschlag für den zeitlichen Ablauf einer Zwischenprüfung:

14.30 – 14.45 Uhr	Begrüssung und Einführungsgespräch
14.45 – 15.00 Uhr	Besprechen der Prüfungsgerichte
15.00 – 16.20 Uhr	Zubereiten der Prüfungsgerichte/-aufgaben
16.20 Uhr	Schicken der Suppe
16.30 Uhr	Schicken des Fischgerichtes
16.30 – 16.45 Uhr	Aufräumen und Reinigen
16.45 – 17.15 Uhr	Reflexionsgespräch
17.15 – 17.30 Uhr	Schlussbesprechung mit Kandidat/Berufsbildner/Experte Verabschiedung

Die Zwischenprüfung kann auch zu anderen Zeiten durchgeführt werden.


Die Mise en place für die Zwischenprüfung wird durch den Kandidaten vorbereitet. Die Lebensmittel dürfen bereitgestellt werden (geschält/gerüstet, nicht aber vorgeschnitten oder filetiert).

Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse

Anhand der gekochten Gerichte und den Prüfungsaufgaben auf die Leistungsziele (1. bis 3. Semester) im Sinne der betrieblichen Arbeitsprozesse.

Themen müssen mit diesen Leistungszielen übereinstimmen:

Lern- und Leistungsdokumentation / Arbeitsrapporte bilden die Basis des Gesprächs.

Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte 	1. Semester		2. Semester		3. Semester	
	Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte		Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst		Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Fette und Öle	
1.1 Pflanzliche Lebensmittel						
1.2 Tierische Lebensmittel					1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/>	
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs					1.2.3 Warenannahme und Lagerung <input type="checkbox"/>	
1.4 Weitere Lebensmittel						
1.5 Ernährung	1.5.3 Energiebedarf <input type="checkbox"/>				1.5.2 Nährstoffe (Fette / Proteine) <input type="checkbox"/>	
1.6 Garprozesse	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/>		1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/>			
	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/>		1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/>		1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/>	
	1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/>		1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/>		1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>	
	1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>		1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>		1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	
	1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>		1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>			
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>		1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>		1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>	
	1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>		1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>		1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>	
1.8 Fachbegriffe / Fremdsprache					1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/>	
					1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	
2.1 Organisation						
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse	2.2.1 Zeitmanagement <input type="checkbox"/>					
	2.2.3 Lerndokumentation <input type="checkbox"/>					
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse						
2.4 Technologie			2.4.2 Energie <input type="checkbox"/>			
3.1 Branche und Gäste						
3.2 Berechnungen						
3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln						
4.1 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz	4.1.4 Erste Hilfe <input type="checkbox"/>		4.1.1 Vorschriften <input type="checkbox"/>			
4.2 Umweltschutz im Betrieb						
4.3 Ökologischer Umgang						
4.4 Brandschutz						
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene	5.1.2 Massnahmen <input type="checkbox"/>					
5.2 Hygienekonzept	5.2.2 Kontrollblätter <input type="checkbox"/>					
	5.2.3 Kontrolltätigkeit <input type="checkbox"/>					
5.3 Werterhaltung	5.3.1 Massnahmen <input type="checkbox"/>					
	5.3.2 Gebrauchsanweisungen <input type="checkbox"/>		5.3.5 Pannenbehebung <input type="checkbox"/>			
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester <input type="checkbox"/>		Stufengerecht für das 2. Semester <input type="checkbox"/>		Stufengerecht für das 3. Semester <input type="checkbox"/>	

Zwischenprüfungsbericht

Von diesem Bericht erhalten Berufsbildner und Lernender, sowie das Amt für Berufsbildung eine Kopie (in Blockschrift oder Computer ausfüllen).

Name/Vorname Lernende/r:

Ausbildungsbetrieb:

Beruf:

Lern- und Leistungsdokumentation:

Was:	Ja	teilweise	Nein
Vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kompetenznachweise geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsrapporte geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stufengerechtes Probekochen (1. und 2. Semester)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dokumente schriftlich vorhanden:			
• Menü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rezepte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Zeitplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bewertung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen:

Vorbereitungsarbeiten:

Was:	Ja	teilweise	Nein
Rezepte für vier Personen vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Suppe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Fischgericht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stärkebeilage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwei Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zeitplan erstellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen:

Reflexionsgespräch über das Menü und die Berufskennnisse:

Leistungsziele:	5	3	1	0
Nr.:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nr.:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nr.:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5 = Sicher, sehr ausführlich / 3 = Kleinen Lücken / 1 = Grosse Lücken und Mängel / 0 = Keine Auskunft, ohne Sinn

Bemerkungen:

Bewertungsformular für Zwischenprüfungsbericht Hotel & Gastro formation , Zug

sehr gut
 gut
 mangelhaft
 ungenügend

Gerichte / Aufgaben:

- Vorbereitungs- und Herrichttetätigkeiten
- Zubereitung

Bemerkungen:

3	2	1	0	Suppe
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mise en place
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anwendung Garmethode (fachlich korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überwachung des Gerichts
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauberkeit des Arbeitsplatzes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. Schnittart:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Schnittart:

3	2	1	0	Fischgericht
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mise en place
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anwendung Garmethode (fachlich korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überwachung des Gerichts
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauberkeit des Arbeitsplatzes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fisch filetieren und zurrichten

3	2	1	0	Stärkebeilage
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mise en place
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anwendung Garmethode (fachlich korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überwachung des Gerichts
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauberkeit des Arbeitsplatzes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)

3	2	1	0	zwei Gemüse (zwei Garmethoden)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mise en place
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anwendung Garmethode (fachlich korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überwachung des Gerichts
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauberkeit des Arbeitsplatzes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. Schnittart:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Schnittart:

3	2	1	0	Mastgeföügel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vorbereitung
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Binden
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauté

3	2	1	0	Kartoffelschnittarten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. Schnittart:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Schnittart:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. Schnittart:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Schnittart:

Gesamteindruck:

Zwischenprüfungsbericht Datum:

Name des Experten / der Expertin:

Name des Berufsbildners:

Unterschriften:

Zielvereinbarung:

Eingesehen:

Die/der Lernende: