



## Qualifikationsverfahren Köchin EFZ/Koch EFZ 2024

### Sehr geehrte Kandidatinnen und Kandidaten

Sie absolvieren im Jahr 2024 das Qualifikationsverfahren Köchin EFZ/Koch EFZ.  
In der Beilage erhalten Sie folgende Unterlagen:

- die 4 Warenkörbe und eine Übersicht dazu
- zusätzlich eine Liste „Grund Mise-en-place“
- die Liste mit den Pflichtgerichten
- Indikatoren für den Arbeitsaufwand
- das Tagesprogramm „praktische Arbeiten“
- Vorlage AVOR-Blatt (kann auch eine Eigenkreation sein)
- Vorlage Arbeits- und Zeitplanung (kann auch eine Eigenkreation sein)

### Allgemeine Hinweise:

- Sich allenfalls aus den Warenkorbgerichten ergebende Wiederholungen bei den Pflichtgerichten müssen Sie nicht beachten
- Die Warenkorbbezugliste muss zu Beginn der praktischen Prüfung (bei Bekanntgabe der Warenkörbe) der Prüfungsleitung abgegeben werden (auf Listen bitte Kreuz (x) setzen und wo möglich/nötig Menge ergänzen)
- Rezepte/AVOR-Blätter für Warenkorbgerichte sind in **doppelter Ausgabe** an das QV mitzunehmen und müssen mit Skizze oder Bild ergänzt sein. Rezepte für Pflichtgerichte können in einfacher Ausgabe vorhanden sein.  
**Kein** Beginn der praktischen Arbeiten ohne Abgabe der **vollständigen Rezepte/AVOR-Blätter** sowie der Arbeits- und Zeitplanung\*.  
*(\*am QV Tag fertig zu erstellen, wird vor Ort durch Chefexperten kopiert)*
- Am Prüfungstag erfolgt keine Rezeptabgabe durch die Prüfungsorganisation
- Es besteht **keine Möglichkeit** Unterlagen zu drucken/kopieren
- Ein Einsatz von elektronischen Geräten ist nicht erlaubt (Ausnahme: netzunabhängiger Taschenrechner)
- Es ist nur das Anrichtegeschirr des Prüfungsorts zu verwenden (hierzu werden Ihnen rechtzeitig die Geschirrkompenten präsentiert)
- Begründete Hilfsmittel/Lebensmittel für die Warenkorbgerichte (keine Hauptzutaten!) sind nur in Absprache mit dem Chefexperten möglich und müssen spätestens bis zwei Wochen vor Beginn der praktischen Prüfung schriftlich bestellt und bestätigt werden (Formular)
- Lebensmittel aus der Grund "Mise en Place" Liste dürfen nicht als Hauptkomponenten verwendet werden
- Denken Sie an die verpflichtende Führung der Lerndokumentation, diese muss zur praktischen Prüfung mitgenommen werden und dient als Gesprächsgrundlage für die Fachgespräche in der Fremdsprache sowie über die betrieblichen Arbeitsprozesse

Die genauen Prüfungstermine erhalten Sie ca. 2 Monate vor der Prüfung durch das Mittelschul- und Berufsbildungsamt zugestellt.

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

Kulinarische Grüsse

H.U. Käch  
Chefexperte Köchin/Koch Berner Oberland