

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2025

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 Nebenkompente (Croustons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebenkompenten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkompente, z.B. Salat oder Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkompente, 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 (Kräutersträusschen 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>Wachtelterriner</u> mit lauwarmem Gemüsesalat)</p>	<p>Nebenkompente: Als <u>Nebenkompente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterriner</u> mit <u>lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente</u> (Garnitur) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterriner</u> mit lauwarmem Gemüsesalat und <u>confierten Kumquats</u>)</p>