



Hansueli Käch
Chefexperte Köche Berner Oberland
Ob. Bönigstrasse 21
3800 Interlaken

Kandidatinnen und Kandidaten
QV Küchenangestellte/r
Prüfungskreis 1 Berner Oberland

Interlaken, 01. November 2024

Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r 2025, Berner Oberland

Sehr geehrte Kandidaten
Sehr geehrte Berufsbildner

In der Beilage erhalten Sie die Prüfungsgerichte und das Tagesprogramm des praktischen Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r EBA.

Arbeiten Sie die einzelnen Unterlagen durch, klären Sie unbekanntes ab und machen Sie einige Testläufe.

Wie Sie aus der Liste der Prüfungsgerichte entnehmen können, wird Süssspeise den folgenden Auftrag haben:

Erstellen Sie eine Süssspeise aus tiefgekühlten Himbeeren (frische nur als Garnitur) und Milchprodukten.

Die Süssspeise besteht aus zwei Komponenten - eine kalte und eine gefrorene.

Begleitet wird Ihre Kreation durch ein Feingebäck auf Basis einer der folgenden Möglichkeiten:

- **Butterteig:** z.B. Ochsenaugen, Spitzbuben, Mailänder usw.

- **Rührteiges:** z.B. Muffins (Silikonform) Mini-Cakes usw. („Friandises-Grösse“)

Für das Bereitstellen der Lebensmittel benötigen wir ihr **Süssspeiserezept, mit Namen und Kandidatennummer, bis zwei Wochen vor dem Prüfungstermin.** (späteste Rezeptabgabe bei der schriftlichen Prüfung).

Gemäss Wegleitung zum Qualifikationsverfahren muss nachgewiesen werden, dass die Kompetenzen gemäss Art. 4-6 erworben wurden. Der Kompetenznachweis ist spätestens am ersten Prüfungsdatum den Experten oder vorgängig dem Chefexperten auszuhändigen oder per Post zukommen zu lassen.

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

Für den „Endspurt“ in ihrer Ausbildungszeit wünsche ich Ihnen alles Gute und stehe für Fragen gerne zur Verfügung. (Tel G: 033/ 508 48 31 oder P: 079/ 684 08 17)

Mit freundlichen Grüssen

H.U. Käch
Chefexperte Koch / Köchin Berner Oberland
Beilagen:

- Prüfungsgerichte-Liste
- Tagesprogramm