



## Qualifikationsverfahren 2026

# Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren (Kanton Bern) «vorgegebene praktische Arbeit»

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 vom 20. Juni 2023 und  
zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 für

### **Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

**Berufsnummer 79025**

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für  
Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 16. November 2023

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Januar 2024  
aufzufinden unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	II
1 Ziel und Zweck .....	1
2 Grundlagen.....	1
3 Zyklus des Leitfadens.....	1
4 Persönliche Vorbereitung.....	1
5 Situationen für das Prüfungsjahr «2026» .....	2
5.1 Situation 1 .....	2
5.2 Situation 2 .....	4
5.3 Situation 3 .....	6



## 1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Situationen zum praktischen Teil des Qualifikationsverfahrens (QV) für den Beruf Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA konkretisieren die in der Ausführungsbestimmung enthaltenen Angaben anhand praktischer Vorgaben. Sie dienen als Leitfaden für alle mit dem praktischen QV betrauten Gruppen, namentlich den Lernenden, den Berufsbildenden, den Chefexpertinnen und Chefexperten wie auch den Prüfungsstandorten.

## 2 Grundlagen

Als Rahmen für den Leitfaden gelten:

- Die Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren vom 1. Januar 2024
- Die Liste der Garmethoden im Anhang zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023  
(für die Wahl und Definition der Garmethoden sowie deren Umsetzung/Anwendung)

## 3 Zyklus des Leitfadens

Die drei unterschiedlichen Situationen werden jährlich geändert und per 30. November eines jeden Kalenderjahres auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz publiziert. Gleichzeitig wird die zur Verfügung stehende Grund-Mise en place bekannt gegeben. Weitere Lebensmittel werden am Prüfungstag vor Ort in Form einer Tagesauswahl (als Buffet oder in Form einer Liste) zur Verfügung stehen (bspw. Früchte).

**Die Rezepte für die in den unterschiedlichen Situationen geforderten Speisen werden am Prüfungstag vor Ort abgegeben.** Es dürfen jeweils auch den Vorgaben entsprechend eigene Rezepte aus der Lerndokumentation verwendet werden, wobei nicht sichergestellt werden kann, dass zusätzliche, vom abgegebenen Rezept abweichende Zutaten am Prüfungsort vorhanden sind.

## 4 Persönliche Vorbereitung

Sie planen für jede Situation eine Süssspeise gemäss den in der Situation vorgegebenen Kriterien. Details entnehmen Sie den Situationen.

## 5 Situationen für das Prüfungsjahr «2026»

### 5.1 Situation 1

Sie erhalten von der Küchenchefin/vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer geplanten Veranstaltung, die Produktion von Teilen des Angebotes, insbesondere einer warmen Vorspeise, des Hauptgangs mit Beilagen und einer Süssspeise zu übernehmen.

#### **Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place**

Erstellen Sie folgende Mise en place für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen:

- Bereiten Sie die Zutaten für die warme Vorspeise vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...).
- Richten Sie den zugewiesenen Fisch (filetiert) küchenfertig her (parieren, zuschneiden oder portionieren).
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie den Teig für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

#### **Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte**

Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

##### **Warme Vorspeise**

Sie stellen eine vorgegebene warme Vorspeise her.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

##### **Gericht aus Fisch**

Sie stellen ein vorgegebenes Fisch-Gericht mit einer feuchten oder trockenen Garmethode her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen in der Aufgabe a) vorbereiteten Fischfilets. Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

##### **Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide**

Als Stärkebeilage stellen Sie ein Gericht aus Kartoffeln oder aus Getreide gemäss dem vorgegebenen Rezept her.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

##### **Gemüsebeilage**

Sie bereiten das von Ihnen in Aufgabe a) bereits vorbereitete Gemüse gemäss dem vorgegebenen Rezept zu.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*



### **Süssspeise EBA QV 2026 Kanton Bern**

Sie erstellen eine Kombination aus Ovomaltine und Birnen.

Die Süssspeise besteht aus **zwei Komponenten** - einer kalten und einer gefrorenen-, dazu servieren Sie eine passende Sauce. Begleitet wird Ihre Kreation durch ein Feingebäck auf Basis eines Buttermittels mit einer der folgenden Möglichkeiten:

- Ochsenaugen
- Spitzbuben
- Mailänderli

### **Servicevorgaben:**

Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Das Hauptgericht servieren Sie zwingend auf Teller (4 Teller). Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

## 5.2 Situation 2

Im Rahmen der jährlichen Lernenden-Projektwoche bereiten Sie das Kaderessen der 4-köpfigen Geschäftsleitung Ihres Lehrbetriebes zu. Die Küchenchefin/der Küchenchef hat Ihnen folgenden Auftrag gegeben:

### **Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place**

Erstellen Sie folgende Mise en place für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen:

- Bereiten Sie die Zutaten für die Suppe vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...).
- Richten Sie das zugewiesene Fleischstück (geschnitten) küchenfertig her.
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie den Teig für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

### **Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte**

Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

#### **Suppe**

Sie stellen eine vorgegebene, gebundene Suppe mit einer Einlage her.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

#### **Gericht aus Schlachtfleisch**

Sie stellen ein vorgegebenes Gericht aus Schlachtfleisch mit einer feuchten oder trockenen Garmethode her. Hierfür verwenden Sie die von Ihnen in Aufgabe a) vorbereitete Fleisch.

Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

#### **Stärkebeilage aus Kartoffeln**

Als Stärkebeilage stellen Sie ein Gericht aus Kartoffeln gemäss dem vorgegebenen Rezept her.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

#### **Gemüsebeilage**

Sie bereiten das von Ihnen in Aufgabe a) bereits vorbereitete Gemüse gemäss dem vorgegebenen Rezept zu.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*



### **Süssspeise EBA QV 2026 Kanton Bern**

Sie erstellen eine Kombination aus Ovomaltine und Birnen.

Die Süssspeise besteht aus **zwei Komponenten** - einer kalten und einer gefrorenen-, dazu servieren Sie eine passende Sauce. Begleitet wird Ihre Kreation durch ein Feingebäck auf Basis eines Buttermittels mit einer der folgenden Möglichkeiten:

- Ochsenaugen
- Spitzbuben
- Mailänderli

### **Servicevorgaben:**

Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Das Hauptgericht servieren Sie zwingend auf Teller (4 Teller). Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

### 5.3 Situation 3

Vier Ihrer Hotelgäste unternehmen einen Ausflug mit anschliessendem Picknick. Für das Picknick wird eine kleine Auswahl an Salaten benötigt. Die Küchenchefin/der Küchenchef beauftragt Sie, einen dieser Salate herzustellen. Der von Ihnen ebenfalls hergestellte Hauptgang mit Beilagen sowie die Süssspeise werden dann inhouse serviert.

#### **Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place**

Erstellen Sie folgende Mise en place für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen:

- Bereiten Sie die Zutaten für den Salat vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...).
- Richten Sie das zugewiesene Geflügel (Geflügelteile) küchenfertig her (parieren, portionieren, zuschneiden, ...).
- Waschen, rüsten und schneiden Sie das Gemüse für den Hauptgang.
- Stellen Sie den Teig für Ihr geplantes Konfekt gemäss Ihrem Rezept her.

#### **Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte**

Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

##### **Vorspeise**

Sie stellen einen vorgegebenen Salat her.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

##### **Gericht aus Geflügel**

Sie stellen ein vorgegebenes Gericht aus Geflügel mit einer feuchten oder trockenen Garmethode her. Hierfür verwenden Sie das von Ihnen in der Aufgabe a) vorbereiteten Geflügelteile. Die Garnitur richtet sich nach der vorgegebenen Ableitung des Gerichts.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

##### **Stärkebeilage aus Getreide**

Als Stärkebeilage stellen Sie ein Gericht aus Getreide, gemäss dem vorgegebenen Rezept her.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*

##### **Gemüsebeilage**

Sie bereiten das von Ihnen in Aufgabe a) bereits vorbereitete Gemüse, gemäss dem vorgegebenen Rezept zu.

*Aufgabenstellung gemäss Rezeptliste 2026 Kanton Bern*



### **Süssspeise EBA QV 2026 Kanton Bern**

Sie erstellen eine Kombination aus Ovomaltine und Birnen.

Die Süssspeise besteht aus **zwei Komponenten** - einer kalten und einer gefrorenen-, dazu servieren Sie eine passende Sauce. Begleitet wird Ihre Kreation durch ein Feingebäck auf Basis eines Buttermittels mit einer der folgenden Möglichkeiten:

- Ochsenaugen
- Spitzbuben
- Mailänderli

### **Servicevorgaben:**

Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Das Hauptgericht servieren Sie zwingend auf Teller (4 Teller). Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.