

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 Qualifikationsverfahren 2019

	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 Nebenkomponekte. (Croutons und Speckstreifen gelten nicht als Nebenkomponekten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkomponekte, z.B. Salat oder Gemüse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebenkomponekte, 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> - Bei der kalten Suppe wird keine Hitzetechnik angewendet. 	<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. - - Bei der kalten Suppe wird eine Hitzetechnik angewendet. 	<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. - Bei der kalten Suppe wird eine Hitzetechnik angewendet.
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p>Fisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce und Stärkebeilage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und einem Gemüse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Garmethoden) <i>und</i> - eine Garnitur (Kräuterströsschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur).
<p>Glossar:</p>	<p>Hauptkomponente: Als Hauptkomponente definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Nebenkomponekte: Als Nebenkomponekte definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit 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>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)</p>