

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gang: Kaltes* Vorgericht
**(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmer Komponente ergänzt werden)*
2. Gang: Suppe mit Kriterien
3. Gang: Fischgericht (Feucht- oder Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kaltes* Vorgericht <i>*(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmer Komponente ergänzt werden)</i>
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 2

1. Gericht	Kaltes* Vorgericht <i>*(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmer Komponente ergänzt werden)</i>
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 3

1. Gericht	Kaltes* Vorgericht <i>*(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmer Komponente ergänzt werden)</i>
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 4

1. Gericht	Kaltes* Vorgericht <i>*(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmer Komponente ergänzt werden)</i>
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gang: Hauptgang:
Schlachtfleisch/Mastgeflügel
Sättigungsbeilage
Zwei Gemüse zwei verschiedene Garmethoden
5. Gang: Süssspeise mit einem Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro formation Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

Am Prüfungstag werden die zu kochenden Pflichtgerichte im Rahmen des 90minütigen Fachgespräches abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli, oder auf der Basis des Lehrbuches. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für **vier** Personen zu kochen.

Bei den Warenkorbgerichten muss jedes Gericht rezeptiert sein. Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt aus dem üK-Ordner. Jedes Warenkorbblatt (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörigen **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.