Hotel & Gastro formation by
Hotel & Gastro Union Zentralschweiz
Gastro Zug
hotelleriesuisse Zugerland

Wegleitung Qualifikationsverfahren 2026

Küchenangestellte EBA
Küchenangestellter EBA

gemäss BiVo 2024

Informationen zuhanden

Kandidatinnen und Kandidaten

Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung 3
Durchführungsort 3
Laptop/Tablets/Smartphone 3
Hilfsmittel «Lerndokumentation und üK-Unterlagen» 3

Qualifikationsbereiche «Übersicht der Gewichtung»

Übersicht der Gewichtung 4

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

gemäss Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung – Hotel & Gastro formation, Schweiz 4
Mündliches Fachgespräch 4
Praktische Arbeiten 4
Ablauf des «Praktische Arbeiten» 5
Qualifikationsverfahren 2026 5
Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» 5
Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform 5
Coaching 5
Allgemeine Hinweise 5
Abräumen/Entsorgen 5
Zeitplan QV «Praktische Arbeiten» 6
Grund-Mise en place 7
Grund-Mise en place für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r EBA. Für die zugeteilten Speisen/Gerichte bekommen Sie am Prüfungstag die zusätzlichen Frischeprodukte. 7
Auszug Qualifikationsverfahren 2026 8
Situation 1 8
Situation 2 9
Situation 3 9
Aufgabenstellung: Süssspeisen und Konfekt frei wählbar 9

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Amt für Berufsbildung Kanton Zug.
Für die Prüfungsdurchführung ist Hotel & Gastro *formation* Zug verantwortlich.

Mailadresse: **qv@hgfzg.ch**

Chefexperte:
Peter Amrein, Gersauerstrasse 78, 6440 Brunnen

Chefexperte-Stellvertreter:
Christoph Wildhaber, BV Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/r EBA GIBZ

Technischer Leiter:
Matthias Püntener, üK-Instruktor Hotel & Gastro *formation* Zug

Durchführungsort

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» und «Berufskenntnisse» werden durch Hotel & Gastro *formation* Zug organisiert und wie folgt durchgeführt:

- mündliche Fachgespräch: GIBZ, Schulzimmer gemäss Aufgebot
- praktische Arbeiten: GIBZ, Ausbildungsküche 3.410

Laptop/Tablets/Smartphone

Im Qualifikationsverfahren dürfen für das mündliche Fachgespräch sowie für die praktischen Arbeiten in der Küche zur Rezeptfindung eigene Laptops, Tablets und Smartphone verwendet werden.

Für die Funktionalität des eigenen Gerätes sind die Kandidatinnen und Kandidaten selbst verantwortlich. Es wird kein PC-Support angeboten, die Prüfungsleitung stellt lediglich einen Stromanschluss zur Verfügung und übernimmt keine Haftung für jegliche Beschädigungen.

Es dürfen, während dem ganzen Qualifikationsverfahren keine Fotos, Videos oder sonstige Aufnahmen, gemacht werden.

Hilfsmittel «Lerndokumentation und üK-Unterlagen»

Während der Planungsarbeiten können die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Lerndokumentation so wie die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse für die Erarbeitung der Gerichte nutzen. Den Prüfungsorten wird empfohlen, diese auch in elektronischer Form zuzulassen. Während dieser Zeit werden sie von den Expertinnen/Experten bei Fragen und Unklarheiten unterstützt.

Als Hilfsmittel sind lediglich die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse sowie das eigene/erarbeitete Rezepttool zugelassen. Das Rezepttool darf auch in der Küche für das Lesen der Rezepte benutzt werden.

Qualifikationsbereiche «Übersicht der Gewichtung»

Übersicht der Gewichtung

Bereiche	Positionen / Handlungskompetenzbereiche		Gewichtung
Praktische Arbeiten	1: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	60%	**50 %**
	2: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	25%	
	3: Fachgespräch	15%	
Berufskenntnisse	Erfahrungsnote		**30 %**
Allgemeinbildung	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)		**20 %**

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

gemäss Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung – Hotel & Gastro formation, Schweiz

Mündliches Fachgespräch

Montag, 01. Juni 2026 bis Dienstag, 9. Juni 2026 am GIBZ gemäss PkOrg-Aufgebot statt.

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebenes mündliches Fachgespräch einen Umfang von 30 Minuten, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Handlungskompetenzen gemäss Leitfaden Fachgespräch für Prüfungsexpertinnen/ Prüfungsexperten Hotel & Gastro *formation*, Schweiz. www.hotelgastro.ch

Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel». So zeigt eine kandidierende Person beispielsweise auf, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgegangen ist oder vorgeht. Die Kandidierenden zeigen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung und ihre berufliche Handlungsfähigkeit.

Praktische Arbeiten

Mittwoch, 10. Juni 2026 bis Freitag, 12. Juni 2026 am GIBZ gemäss PkOrg-Aufgebot statt.

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 4,5 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungsziele über das Qualifikationsverfahren.

Ablauf des «Praktische Arbeiten»

Qualifikationsverfahren 2026

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

Wird jährlich von Hotel & Gastro *formation* Schweiz vorgegeben und kann die aktuell gültige Version kann ab Ende November auf https://www.hotelgastro.ch/downloads heruntergeladen werden.

Filter anklicken:
Kategorien: Berufliche Grundbildung
Bereiche: Küche
Kategorien: Küchenangestellte/r EBA ab 2024

Mögliche Speisen/Gerichte zum Leitfaden (Situationen) QV 2026 EBA = siehe ab Seite 8

Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform

Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche).
Persönliches Arbeitsmaterial sowie eigener Laptop.

Coaching

Es wird kein PC-Support angeboten, Stromanschlüsse sind genügend vorhanden.
Die Kandidatin / der Kandidat hat sämtliche Rezepte für die Speisen/Gerichte für 4 Personen vorbereitet, falls diese nicht vorhanden sind, wird ein Standardrezept von dem Hotel & Gastro *formation,* Zug abgegeben.

Allgemeine Hinweise

Für die zweijährige berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA gelten die gleichen Referenzrezepte. Diese sollen unter Anweisung umgesetzt werden können, wo hingegen bei den Absolventen der dreijährigen beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ eine selbständige Umsetzung angestrebt wird.
(Auszug Referenzdokument Köchin EFZ/ Koch EFZ, Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA – Hotel & Gastro formation, Schweiz)

Als Grundlage der Garmethoden ist die «Liste der Garmethoden» von Hotel & Gastro *formation* Schweiz rechtens. Sämtliche Apparate, Geräte und Maschinen in der GIBZ-Ausbildungsküche dürfen genutzt werden.
Die gewählte Technik muss zu einem positiven Resultat führen und korrekt ausgeführt werden. Es werden keine Kompromisse toleriert, d.h. Garmethoden werden genauso perfekt ausgeführt wie ein Sous-vide Verfahren oder eine auf moderne Geräte umgesetzte Kochmethode.

Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die bereitgestellten Lebensmittel und Convenience-Produkte verwendet werden.
Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller/…), Dekorationsgegenstände (Blumen/...) und Lebensmittel, welche die Kandidatin / der Kandidat zur Prüfung mitgebracht hat.

Abräumen/Entsorgen

Die Arbeitsplätze sind während dem ganzen Produktionsvorgang sauber zu halten.
Lebensmittel, die nicht unmittelbar gebraucht werden, müssen korrekt gelagert werden.
Resten werden den Experten präsentiert und erst danach zurückgegeben.

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärung und Hilfsmittel
Das Fachgespräch «kann bis zu zwei Woche vor oder nach der praktischen Arbeit stattfinden»			
	05 Min.	Begrüssung	• Vorstellung der Experten/Expertin
	20 Min.	Vorbereitung Fachgespräch	• Situation und Auftrag wird bekanntgegeben • Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden
	30 Min.	Fachgespräch	• Definierte Situationen aus dem Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» • Weitere Unterlagen seitens der Prüfungskommission • Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
	05 Min.	Verabschiedung	
Zweiter Prüfungstag			
08:00 Uhr		Begrüssung und Rundgang	• Besichtigung der Prüfungsräume • Vorstellung der Experten/Expertin
08:15 Uhr		Erklären des Ablaufs und der Aufgabenstellung	• Abgabe der Prüfungsunterlagen • Fragen stellen • Unklarheiten ausräumen
08:30 Uhr	45 Min.	Planung	• Selbst-Organisation • Grund-Mise en place-Liste • Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) • Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes • Zeitplanung erstellen
09:15 Uhr	50 Min.	**Aufgabenteil a)** Produktions-Mise en place / Vorbereitung	• Einfache, definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte: ○ Gemäss Aufgabenstellung (abwägen, waschen, rüsten, schneiden, vorbereiten, …)
10:05 Uhr	30 Min.	Pause	• Zwischenverpflegung für die Kandidaten
Total 10:35 Uhr bis 13:30 Uhr	**Total** 175 Min.	**Aufgabenteil b)** Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
12:25 Uhr bis 12:40 Uhr	15 Min.	Schicken der Vorspeise / Suppe	• Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe *(12.45h aus der Kasserolle/Geschirr)*
12:50 Uhr bis 13:05 Uhr	15 Min.	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	• Schickzeitfenster Hauptgang *(13.10h aus der Kasserolle/Geschirr)*
13:15 Uhr bis 13:30 Uhr	15 Min.	Schicken der Süssspeise	• Schickzeitfenster Süssspeise *(13.35h aus der Kasserolle/Geschirr)*
13:30 Uhr	15 Min.	Aufräumen	• Reinigen / Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen
13:45 Uhr		Verabschiedung	• Verlassen der Küche / Feedback

Grund-Mise en place Qualifikationsverfahren / Bestellliste für Ihre Süssspeise

Für die zugeteilten Speisen/Gerichte (Vorspeise und Hauptspeise) bekommen Sie am Prüfungstag die zusätzlichen Frischeprodukte.

Kategorien	Produkte	Weitere Infos
Kräuter frisch	Basilikum	
	Dill	
	Estragon	
	Kerbel	
	Koriander	
	Lorbeer	Getrocknet
	Petersilie	Gekraust
	Petersilie	Glatt
	Pfefferminze	
	Rosmarin	
	Salbei	
	Schnittlauch	
	Thymian	
Gewürze	Currypulver	
	Currypaste	Rot
	Gewürznelken	
	Ingwer	Frisch
	Kreuzkümmel	
	Kümmel	
	Meerrettich	Im Glas
	Muskatnuss	
	Paprika	Mild
	Peperoncino	Frisch
	Pfefferkörner	Schwarz, weiss
	Safranpulver	
	Vanillestängel	
	Wachholderbeeren	
	Zimtstangen	
	Zitronengras	
Salz/Würzmittel	Fleur de sel	
	Grobkörniger Senf	
	Ketchup	
	Kochsalz	
	Senf	Mild
	Sojasauce	
	Tabasco	
	Tomatenmark	
	Worcestershire Sauce	
Öle	Baumnussöl	
	Olivenöl	
	Rapsöl	
	Sesamöl	
Essig	Apfelessig	
	Balsamico-Essig	Dunkler, Weisser
	Himberessig	
	Rot-/Weissweinessig	
Diverses	Kokosmilch	
	Couverture	weiss / hell / dunkel
	Fruchtpulpe	Diverse Aromen
	Sultaninen	

Kategorien	Produkte	Weitere Infos
Eier	Eier	Frisch, ganz, roh
Milchprodukte	Extrahartkäse	Gerieben
	Joghurt	Nature
	Kochbutter	
	Milch	Past. oder UHT
	Sauerrahm	
	Vollrahm	35%, UHT
Zucker/Honig	Honig	
Süssmittel	Kristallzucker	
	Puderzucker	
	Rohzucker	
Obst	Ananas / Mango	
	Diverse Beeren	
	Apfel / Birnen	
	Aprikosen	
	Kumquats	
Hartschalenobst/	Baumnüsse	Ganz
Kerne	Erdnüsse	Geschält/gesalzen
	Haselnüsse	Ganz, gemahlen
	Kokosnuss	Geraspelt
	Kürbiskerne	
	Mandeln	Gehobelt, gemahl.
	Pinienkerne	
	Pistazien	
	Sesam	Weiss
Fonds	Bouillon	
	Fischfond	
	Geflügelfond	Hell
	Gemüsefond	
	Kalbsfond	Braun, Hell
Convenience-	Agar-Agar	
Produkte	Backpulver	
	Hefe	Frisch
	Gelatineblätter	
	Paniermehl	
	Toastbrot	
	Kakaopulver	
Getreideprodukte	Hartweizen	Dunst
	Maisstärke	
	Weissmehl	
Alkoholische	Bier	Hell
Produkte	Brandy oder Cognac	
	Grand Marnier	
	Kochwein	Rot, weiss
	Madère / Sherry	
	Noilly Prat / Pernod	
	Kirsch / Maraschino	
	Portwein	Rot, weiss
	Amaretto	
Teige	Blätterteig	
	Frühlingsrollenteig	

Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten *(dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden)*	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün), Knoblauch, Schalotten, Zwiebel / Limetten, Orangen, Zitronen

Auszug Qualifikationsverfahren 2026

Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit». Es muss bei jeder Situation immer für 4 Personen vorbereitet, zubereitet und angerichtet werden.

Am Prüfungstag werden die Ein- oder Beilage für Suppen / Schnittarten für Gemüse, Fisch, Geflügel und Schlachtfleisch / Garnituren / und zusätzliche Saucen für die Süssspeise bekannt gegeben. Es sind keine Mehraufwände, sondern es soll eine Hilfestellung für die praktische Umsetzung sein.

Bei allen Situationen kann die Arbeit am Aufgabenteil b) ohne Wartezeit nach Abschluss der Arbeiten für den Aufgabenteil a) aufgenommen werden. Die geforderten Ergebnisse des Aufgabenteils a) müssen vor der Weiterverarbeitung, spätestens jedoch nach 50 Minuten separat den Expertinnen/Experten zur Beurteilung vorgelegt werden.

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 / Suppe / Salat vor (abwägen, waschen, rüsten, zuschneiden, ...).
- Richten Sie den zugewiesenen Fisch / Fleischstück / Geflügelteile 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.

Situation 1

Warme Vorspeise
Pilzragout im Blätterteigkissen / Omelette mit Käse / Eier Florentiner Art

Gericht aus Fisch
pochiertes Forellenfilet Zuger Art / sautiertes Forellenfilet Müllerinart / frittiertes Forellenfilet, Tatarsauce

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide
Salzkartoffeln / Pilaw Reis / Risotto

Gemüsebeilage
gedünstete Kefen / gratinierter Blumenkohl / grillierte Zucchetti

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt
Gemäss der Aufgabenstellung

Situation 2

Suppe
Karottencremesuppe / Kraftbrühe mit Gemüsejulienne / Linsenpüreesuppe

Gericht aus Schlachtfleisch
Ungarisches Gulasch / Kalbsblankett / Rindsragout

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide
Duchesse Kartoffeln / Kartoffelstock / Lyoner Kartoffeln

Gemüsebeilage
gesiedeter Blumenkohl / sautierte Zucchetti / gedämpfter Broccoli

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt
Gemäss der Aufgabenstellung

Situation 3

Kalte Vorspeise
Nizzasalat / Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen / Griechischer Salat

Gericht aus Geflügel
Geflügelfrikassee / Geflügelblankett / Geschmortes Masthuhn in Rotwein

Stärkebeilage aus Getreide
Nudeln (frisch hergestellt) / Griessgnocchi / Spätzli

Gemüsebeilage
gedünstete Karotten / glasierte Randen / geschmorter Fenchel

Kalte Süssspeise mit einem Konfekt
Gemäss der Aufgabenstellung

Aufgabenstellung: Süssspeisen und Konfekt frei wählbar

Die Bestellliste inklusive der Speisenfolge muss bis spätestens am 02. Juni 2026, auf PkOrg hochgeladen sein.

Hauptkomponenten und Nebenkomponenten:

- Karamellköpfli mit Kumquatskompott (200g)
- Bayrische Creme mit Beerenkompott (200g)
- Schokoladenmousse mit Aprikosensauce (2dl)

Konfekt (mindestens 300g Teig herstellen)

- Mailänderli
- Kokusmakronen
- Sablés