

### Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente)  
(mit einer Nebenkompente)
2. Gericht: Suppe nach Vorgaben
3. Gericht: Fisch (Feucht- oder  
Trockenhitze-technik) mit passender  
Sauce, Schaum oder Buttermischung  
und Beilage

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

### Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

### Warenkorb Nr. 2

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

### Warenkorb Nr. 3

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

### Warenkorb Nr. 4

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebenkompente)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

### Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gericht: Hauptgang:  
Schlachtfleisch/Mastgeflügel  
Sättigungsbeilage  
Zwei Gemüse  
- zwei verschiedene  
Gartechniken
5. Gericht: 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 Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

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

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.