

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><b>Kalte Vorspeise</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salat als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkomponeute. (Croutons und Speckstreifen gelten nicht als Nebenkomponeuten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkomponeute, z.B. Salat oder Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkomponeute, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i></li> <li>- eine Knusperbeilage <i>und</i></li> <li>- eine passende Sauce.</li> </ul>
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p><b>Suppe mit Vorgaben</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i></li> <li>- <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i></li> <li>- <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i></li> <li>- Bei der kalten Suppe wird <b>keine</b> Hitzetechnik angewendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i></li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert.</li> <li>-</li> <li>- Bei der kalten Suppe wird <b>eine</b> Hitzetechnik angewendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i></li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i></li> <li>- eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.</li> <li>- Bei der kalten Suppe wird <b>eine</b> Hitzetechnik angewendet.</li> </ul>
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u></p> <p><b>Fisch</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce und Beilage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und einem Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Garmethoden) <i>und</i></li> <li>- eine Garnitur (Kräuterströsschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur).</li> </ul>
<p><b>Glossar:</b></p>	<p><b>Hauptkomponente:</b> Als Hauptkomponente definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p><b>Nebenkomponeute:</b> Als Nebenkomponeute definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p><b>Zusatzkomponente:</b> 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>