**Qualifikationsverfahren Küchenangestellte EBA Wallis**

**Procédure de qualification Employée en cuisine AFP Valais**

**Pflichtgerichteliste QV Küchenangestellte EBA**

**Liste des mets imposés PdQ Employée en cuisine AFP**

Aus diesen Gerichten werden für das Pflichtprogramm eine kalte Vorspeise, eine Suppe, ein Hauptgang mit einem Fleisch- oder Fischgericht, einer Stärkebeilage und einem Gemüsegericht, sowie eine Süßspeise zusammengestellt. Das Pflichtprogramm wird am Prüfungstag bekannt gegeben.

Dans le cadre du programme obligatoire, ces plats sont utilisés pour constituer un hors d’œuvre froid, un potage, un plat principal avec une viande ou poisson, un accompagnement de féculents, un mets de légumes et un dessert. Le programme obligatoire sera annoncé le jour de l'examen.

**Kalte Vorspeisen/Salate / Hors d’œuvre froids/salades**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Griechischer Salat 220 135 |
| Salade grecque |
| Nizza Salat 222 139 |
| Salade niçoise |
| Tomaten mit Mozarella und Basilikum 225 146 |
| Tomates à la mozarella et au basilic |
| Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette 239 178 |
| Filet de truite fumé sur salade de saison et vinaigrette aux tomates |
| Poulet-Melonen Cocktail 321 177 |
| Cocktail de poulet et melon |
| Waldorf-Salat 210 148 |
| Salade Waldorf |

**Suppen / Potages**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Broccolicremesuppe 139 83 |
| Crème de brocoli |
| Rindsbrühe mit Pfannkuchenstreifen 114/125 102/128 |
| Bouillon céléstine |
| Suppe Pflanzerart 130 119 |
| Potage cultivateur |
| Blumenkohlcremesuppe 138 80 |
| Crème de chou-fleur |
| Karottencremesuppe 147 100 |
| Crème de carottes |
| Gerstensuppe 163 92 |
| Potage à l’orge |
| Suppe Bauernart 129 118 |
| Potage paysanne |
| Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen 163 93 |
| Potage à la semoule aux brunoises de légumes |

**Fleisch- und Geflügelgerichte / Plats à base de viande et de volaille**

**Trockenhitzetechniken / Technologies de chaleur sèche**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Schweinsbraten vom Nierstück mit Thymianjus (o. Dörrfrüchte) 550 421 |
| Rôti de filet de porc avec jus au thym (s. fruits secs) |
| Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce 538 420 |
| Côte de porc sautée, sauce au paprika à la crème |
| Saltimbocca alla romana 525 402 |
| Saltimbocca alla romana |
| Piccata alla milanese 524 380 |
| Piccata milanaise |
| Grilliertes, doppeltes Entrecôte Contadino 542 353 |
| Entrecôte double grillée Contadino |
| Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart 623 352 |
| Suprêmes de poulet grillés à la diable |

**Feuchthitzetechniken / Technologies de chaleur humide**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille 571 348 |
| Tendrons de veau glacés à la ratatouille |
| Wiener Kalbsrahmgulasch 593 428 |
| Goulache de veau à la crème viennoise |
| Lammfrikassee mit Curry 589 372 |
| Fricassée d’agneau au curry |
| Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven 591 393 |
| Estouffade de bœuf aux tomates et aux olives |
| Kalbsblankett mit buntem Gemüse 602 359 |
| Blanquette de veau aux légumes variés |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art 521 346 |
| Emincé de veau zurichoise |

**Fischgerichte / Mets de poisson**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Pochierte Forellenfilets Zuger Art 688 442 |
| Filets de truite pochés zougoise |
| Frittierte Eglifilets/Barschfilets im Backteig 715 433 |
| Filets de perche à l’Orly |
| Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweinbutter 723 435 |
| Escalopes de saumon grillées au beurre au vin rouge |
| Sautierte Forellenfilets mit Kapern und Tomaten 706 456 |
| Filets de truite aux câpres et tomates |

**Stärkebeilagen / Mets aux féculents**

**Kartoffelgerichte / Mets aux pommes de terre**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Bratkartoffeln 444 269 |
| Pommes rissolées |
| Bäckerinkartoffeln 444 267 |
| Pommes boulangère |
| Berner Rösti 447 267 |
| Rösti bernoise |
| Lyoner Kartoffeln 447 284 |
| Pommes lyonnaise |
| Duchesse-Kartoffeln 440 272 |
| Pommes duchesse |
| Gratiniertes Kartoffelpüree 434 278 |
| Pommes Mont-d‘Or |
| Kartoffelgratin 442 280 |
| Gratin dauphinois |
| Schmelzkartoffeln 436 288 |
| Pommes fondantes |

**Getreidegerichte / Mets aux céréales**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Nudeln (Tomaten, Kräuter, Safran\*) 472 304 |
| Nouilles (pâte de base) (tomates, herbes, safran) |
| Pilaw-Reis (Ingwer, Brunoise, Zitrone, Kräuter, Peperoni\*) 508 306 |
| Riz pilaf (gingembre, brunoise, citron, herbes, poivrons) |
| Safranrisotto 511 313 |
| Risotto au safran |
| Polenta Bramata 509 308 |
| Polenta Bramata |
| Griessnocken 503 298 |
| Gnocchi romaine |
| Spätzli 497 318 |
| Spätzli / frisettes |

**Gemüsegerichte / Mets aux légumes**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Gedünstete Kefen 400 241 |
| Pois mange-tout étuvés |
| Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen 400 241 |
| Epinards étuvés aux pignons |
| Gedämpfter Broccoli mit Parmesan 393 241 |
| Brocoli cuit à la vapeur au parmesan |
| Gefüllte Tomaten provenzalische Art 409 245 |
| Tomates farcies provençale |
| Geschmorter Fenchel 396 248 |
| Fenouil braisé |
| Glasierte Gurken 401 251 |
| Concombres glacés |
| Glasierte Karotten 402 252 |
| Carottes glacées |
| Gratinierter Blumenkohl 410 253 |
| Chou-fleur gratiné |
| Gedämpfte Kohlraben mit Butter 394 257 |
| Choux-pommes au beurre |
| Ratatouille 406 260 |
| Ratatouille |
| Spargeln Mailänder Art 390 264 |
| Asperges milanaise |
| Zucchetti provenzalische Art 408 266 |
| Courgettes provençale |
| Vichy-Karotten 408 266 |
| Carottes Vichy |

**Süßspeisen / Entremets**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Apfelkrapfen mit Vanillesauce 815/778 531/497 |
| Rissoles aux pommes avec sauce à la vanille |
| Apfel- oder Aprikosenkuchen 852 500 |
| Tarte aux pommes ou abricots |
| Pfannkuchen mit Äpfeln 827 540 |
| Crêpes aux pommes |
| Gestürzte Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren\* 770 489 |
| Crème bavaroise aux fraises marinés |
| Dunkle Schokoladenmousse mit Himbeersauce 791 509 |
| Mousse au chocolat noir avec sauce framboise |
| Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce 787/776 512/495 |
| Flamri aux fraises et sauce aux fraises |
| Gestürzte Karamellcreme 786 514 |
| Crème renversée au caramel |
| Panna cotta mit Himbeersauce 808/776 519/495 |
| Panna cotta avec sauce aux framboises |
| Panna cotta mit Erdbeeren 808 519 |
| Panna cotta avec fraises |
| Tiramisu 810 525 |
| Tiramisu |

Bei den Süßspeisen gehen wir davon aus, dass Sie Garnituren, die nicht im Rezeptbuch oder im Lehrbuch zu finden sind, selbst rezeptieren.

Pour les desserts, nous supposons que vous ferez vos propres recettes pour les garnitures qui ne se trouvent pas dans le livre de recettes ou le manuel.

**Allgemeine Hinweise**

Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (4 Gänge) angepasst, herzustellen. Die Seitenzahlen Rezeptbuch **Pauli 3. und 4. Auflage** sind angegeben.

**(\* bedeutet keine Änderung im Rezept).**

Betriebseigene Rezepte dürfen verwendet werden.

**Indications générales**

Les plats sont préparés pour 4 personnes, dans la quantité adaptée au menu (4 plats). Les nombres de pages de la **3ième et** **4ième édition du livre de recettes Pauli** sont indiqué.

**(\* signifie que la recette n'a pas été modifiée).**

Vous pouvez utiliser vos propres recettes.