**Qualifikationsverfahren Köchin / Koch EFZ Wallis**

**Procédure de qualification Cuisinières/er CFC Valais**

**Pflichtgerichteliste QV Köchin / Koch EFZ**

**Liste des mets imposés PdQ Cuisinières/er CFC**

Aus diesen Gerichten werden für das Pflichtprogramm ein Hauptgang mit einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage und einem Gemüsegericht, sowie eine Süßspeise mit einem Feingebäck zusammengestellt. Das Pflichtprogramm wird am Prüfungstag bekannt gegeben.

Dans le cadre du programme obligatoire, ces plats sont utilisés pour constituer un plat principal avec une viande, un accompagnement de féculents et un mets de légumes, et un dessert avec des friandises. Le programme obligatoire sera annoncé le jour de l'examen.

**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 mit Dörrfrüchten 550 421  |
| Rôti de porc aux fruits séchés |
| Sautierte Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados 535 416  |
| Médaillons de filet mignon de porc sautés aux pommes, sauce au Calvados |
| Saltimbocca alla romana 525 402  |
| Saltimbocca alla romana |
| Piccata alla milanese 524 380  |
| Piccata milanaise |
| Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer 635 404  |
| Aiguillettes de canard au gingembre |
| Sautierte Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus und Origano 531 410  |
| Quasi d’agneau sauté au jus de moutarde Pommery et à l‘origan |
| Im Ei sautiertes, gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola 523 356  |
| Escalope de veau farcie aux épinards et au gorgonzola sautée à l’œuf |
| Grilliertes, doppeltes Entrecôte Contadino 542 353  |
| Entrecôte double grillée Contadino |
| Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste 547 336 |
| Carré d’agneau à la provençale  |
| Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart 623 352 |
| Suprêmes de poulet grillés à la diable  |
| Pollo a la chilindron 679 388 |
| Pollo a la chilindron |
| Sautierte Engadiner Kalbfleischröllchen 526 403 |
| Paupiettes de veau sautées engadinoise |

**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 |
| Rindschmorbraten Burgunder Art 586 398  |
| Bœuf braisé bourguignonne |
| 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 |
| Rindsragout mit Balsamico-Sauce 585 397 |
| Ragoût de bœuf, sauce balsamique |
| Kalbsblankett mit buntem Gemüse 602 359 |
| Blanquette de veau aux légumes variés  |
| Geflügelfrikassee mit Estragon 617 340  |
| Fricassée de volaille à l‘estragon |
| Glasierter Münchner Bierbraten 578 351  |
| Cou de porc glacé à la bière munichoise |
| Kalbsragout Grossmutterart 579 363 |
| Ragoût de veau grand-mère |
| Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen 582 368 |
| Carbonnade de bœuf aux poivrons |

**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  |
| Dauphine-Kartoffeln 450 270  |
| Pommes dauphine |
| Frittierte Kartoffelkugeln mit Schinken 452 274  |
| Pommes Saint-Florentin |
| Frittierte Mandelkartoffelkugeln 453 275  |
| Pommes Berny |
| Gratinierte Kartoffelscheiben 438 278 |
| Pommes savoyarde |
| Gratiniertes Kartoffelpüree 434 278 |
| Pommes Mont-d‘Or |
| Kartoffelgaletten 446 280  |
| Pommes galettes |
| Kartoffelpüree 434 282  |
| Pommes purée |
| Kartoffelgratin 442 280  |
| Gratin dauphinois |
| Schmelzkartoffeln 436 288 |
| Pommes fondantes |
| Brandteignocken 481 294 |
| Gnocchi parisienne |
| Birnenkartoffeln 449 268 |
| Pommes Williams |

**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 |
| Kokosreis 505 302  |
| Riz au coco |
| Bulgur Pilaw mit Gemüsen 501 |
| Boulghour pilaf aux légumes |
| Ebly mit Kokosmilch und Gewürzen 502 |
| Ebly au lait de coco et aux épices |
| Polenta mit Mascarpone 509 |
| Polenta au mascarpone |
| Haferküchlein 515 299  |
| Galettes d‘avoine |

**Gemüsegerichte / Mets aux légumes**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Frittierte Auberginen mit Haselnüssen mit rotem Peperoni-Coulis 411 239  |
| Aubergines frites aux noisettes avec coulis de poivrons rouge |
| 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 |
| Geschmorte Brüsseler Endivien 395 246  |
| Chicorée braisée |
| Geschmorte Dörrbohnen mit getrockneten Birnen 395 248  |
| Haricots secs braisés et poires séchées |
| Geschmorter Fenchel 396 248  |
| Fenouil braisé |
| Geschmorter Lattich mit Gemüsen 396 249  |
| Laitue braisée aux légumes |
| Geschmorter Rotkohl 397 250  |
| Chou rouge braisé |
| Tournierte, glasierte Gurken 401 251  |
| Concombres tournés, glacés |
| Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln 398 251  |
| Céleri en branches braisé aux tomates concassées |
| Glasierte Karotten 402 252 |
| Carottes glacées  |
| Gratinierter Blumenkohl 410 253 |
| Chou-fleur gratiné |
| Gurken mit Dillrahmsauce 405 254 |
| Concombres à la crème et à l‘aneth  |
| Junge Erbsen französische Art 405 255  |
| Petits pois française |
| Karottenflan 394 255  |
| Flan de carottes |
| Gedämpfte Kohlraben mit Butter 394 257  |
| Choux-pommes au beurre |
| Krautstiele an Rahmsauce 389 257  |
| Côtes de bettes à la crème |
| Ratatouille 406 260 |
| Ratatouille |
| Sautierte Auberginen im Ei und Kräutern 416 261  |
| Aubergines sautées à l’œuf et herbes |
| Sautierte Zucchetti mit Rucolapesto 417 262  |
| Courgettes sautées au pesto de roquette |
| 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 Aprikosensauce 815/776 531/495 |
| Rissoles aux pommes avec sauce aux abricots |
| Apfelkrapfen mit Vanillesauce 815/778 531/497 |
| Rissoles aux pommes avec sauce à la vanille |
| Quarkkrapfen mit Himbeersauce 830 495 |
| Rissoles au séré avec sauce au framboises |
| Aprikosenkuchen mit Guss und Vanilleglace 853/848 502/554  |
| Tarte aux abricots avec appareil et glace à la vanille |
| Apfel- oder Aprikosenkuchen 852 500 |
| Tarte aux pommes ou abricots |
| Birnenjalousie mit Vanillesauce 820/778 536/497 |
| Jalousie aux poires avec sauce à la vanille |
| Pfannkuchen mit Äpfeln 827 540 |
| Crêpes aux pommes |
| Bayerische Creme 770 489 |
| Crème bavaroise |
| Gestürzte Bayerische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnenspalten\* 770 489  |
| Crème bavaroise avec crème au chocolat et poires caramélisés\* |
| Gestürzte Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren\* 770 489  |
| Crème bavaroise aux fraises marinés |
| Bayerische Kaffeecreme mit Melonenkugeln\* 770 489 |
| Crème bavaroise au crème à café avec des boules de melon |
| Creme französische Art mit Früchten 786 508  |
| Crème française avec fruits |
| Dunkle Schokoladenmousse mit Orangenfilets\* 791 509  |
| Mousse au chocolat noir avec des filets d‘oranges\* |
| Dunkle Schokoladenmousse mit Himbeersauce 791 509 |
| Mousse au chocolat noir avec sauce framboise |
| Weiße Schokoladenmousse mit Orangen-Honig-Sauce 795/777 526/496 |
| Mousse au chocolat blanc avec sauce à l’orange au miel |
| Erdbeermousse mit Beerenkompott\* 792 511 |
| Mousse aux fraises avec compote aux baies\* |
| Himbeer-Schaumgefrorenes mit marinierten Beeren\* 846 552  |
| Mousse glacée au framboise avec baies marinés\* |
| Aprikosenglace mit Fruchtsalat 836/807 546/513 |
| Glace à l’abricot avec macédoine de fruits |
| Rahmgefrorenes mit Schokolade und pochierten Weißweinbirnen 843 550 |
| Parfait glacé au chocolat et poires pochés au vin blanc |
| Eisauflauf Grand Marnier 839 547 |
| Soufflé glacé au Grand Marnier |
| Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce 787/776 512/495  |
| Flamri aux fraises et sauce aux fraises |
| Gestürzte Karamellcreme 786 514 |
| Crème renversée au caramel |
| Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten\* 786 514  |
| Crème renversée au caramel avec fruits marinés\* |
| Mandelcreme mit pochierten Aprikosen\* 774 492 |
| Blanc-manger avec abricots pochés\* |
| Mandelcreme mit frischen Beeren 774 492 |
| Blanc-manger avec baies frais  |
| Grieß Viktoria mit Erdbeer-Kiwi Salat\* 788 515  |
| Semoule Victoria avec salade fraises-kiwi\* |
| 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 |
| Windbeutel gefüllt mit Diplomatencreme 804/771 527/490  |
| Choux à la crème avec crème diplomate |

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.

**Feingebäck / Friandises**

**Rezeptbuch / Livre de recette 3 4**

Seite / Page

|  |
| --- |
| Brownies 869 556  |
| Brownies |
| Kokosmakronen 874 561  |
| Macarons à la noix de coco |
| Mailänderli 875 561  |
| Milanais |
| Haselnuss-Cantucci 871 557  |
| Cantucci aux noisettes |
| Heidelbeer-Muffins 873 558 |
| Muffins aux myrtilles |
| Karamell-Tuiles 873 560  |
| Tuiles au caramel |
| Sablés 878 563  |
| Sablés |
| Spitzbuben 880 563  |
| Miroirs |
| Vanillegipfeli 881 564  |
| Croissants à la vanille |
| Amaretti 868 556 |
| Amaretti |
| Basler Brunsli 869 557 |
| Brunsli Bâloise |
| Haselnussmakronen 872 558 |
| Macarons aux noisettes |
| Kokosnussmakronen 874 561 |
| Macarons à la noix de coco |
| Mandelbiskuit 876 562 |
| Biscuits aux amandes |
| Preußen 878 562 |
| Cœurs de France / Prussiennes |

**Allgemeine Hinweise**

Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (5 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 (5 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.