



# Die dreijährige Grundbildung

ÜK Basel-Stadt

## Überbetrieblicher Kurs

---

**Vorwort** Gemäss Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG) führen die Berufsverbände im Rahmen der Berufslehre die obligatorischen überbetriebliche Kurse (ÜK) durch und erlassen dafür ein Reglement, das insbesondere die Organisation, die Dauer, die Leistungsziele und die Kostendeckung regelt. Verantwortlich für die Durchführung im Kanton Basel-Stadt ist die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt.

**Sekretariat** Hotel & Gastro formation Basel-Stadt  
Nadine Minder  
Geschäftsführerin  
Elisabethenstrasse 23, Postfach 332, 4010 Basel  
Telefon: 061 227 50 07  
[n.minder@gewerbe-basel.ch](mailto:n.minder@gewerbe-basel.ch)

**ÜK-Leiter** Peter Wohlgemuth  
Eidg. dipl. Küchenchef  
[peter.wohlgemuth@bethesda.ch](mailto:peter.wohlgemuth@bethesda.ch)

|                 |       |                       |
|-----------------|-------|-----------------------|
| <b>Kurstage</b> | ÜK 1  | 2 Tage im 1. Semester |
|                 | ÜK 2  | 2 Tage im 1. Semester |
|                 | ÜK 3  | 2 Tage im 2. Semester |
|                 | ÜK 4  | 2 Tage im 2. Semester |
|                 | ÜK 5  | 2 Tage im 3. Semester |
|                 | ÜK 6  | 2 Tage im 3. Semester |
|                 | ÜK 7  | 2 Tage im 4. Semester |
|                 | ÜK 8  | 2 Tage im 4. Semester |
|                 | ÜK 9  | 2 Tage im 5. Semester |
|                 | ÜK 10 | 2 Tage im 5. Semester |

Sämtliche Kurstage sind auf der Website [www.hotelgastro-basel.ch](http://www.hotelgastro-basel.ch) ersichtlich.

**Spezielles** Die Schultage in der Berufsfachschule dürfen nicht tangiert werden.

**ÖV** Haltestelle Bad. Bahnhof, Tram Nr. 1, 2, 6, Bus Nr. 36  
PKW: Parkhaus Bad. Bahnhof





# Die dreijährige Grundbildung

ÜK Basel-Stadt

## Überbetrieblicher Kurs 1

---

- Theorie**
- Persönliche Hygiene
  - Produkte-Hygiene
  - Einsetzen des Messerkoffers
  - Kochgeschirrarten
  - Schnittarten von Gemüse und Kartoffeln
- Praktisch**
- HACCP in der Küche anwenden
  - Einsetzen der richtigen Messer
  - Sautieren von Fleisch
  - Zubereitung einfacher Salaten
- Sonstiges**
- Der ÜK1 findet direkt nach den Sommerferien statt.
  - Die Lehrlinge werden für diesen ÜK Klassenweise eingeteilt; der Kurs wird vom Klassenlehrer geleitet.
  - Das Aufgebot erfolgt schriftlich durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt.

## Überbetrieblicher Kurs 2

---

- Theorie**
- Bedeutung der Salate
  - Salatsauce nach ihrer Zusammensetzung bezeichnen und Anwendungsbeispiele aufzeigen
  - Bedeutung und Vorteile der Suppen in der Ernährung
  - Sorgfältige Schnittarten
- Praktisch**
- Herstellen von Blattsalaten, Salatkombinationen, Gemüsesalaten und Hülsenfrüchtesalaten und deren Saucen
  - Püree, Creme, Getreide und Gemüsesuppen herstellen
  - Kraftbrühe und die gängigen Ableitungen herstellen
  - Anrichtebeispiele
- Sonstiges**
- Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.





# Die dreijährige Grundbildung

ÜK Basel-Stadt

## Überbetrieblicher Kurs 3

---

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Das Ei auf dem Speiseplan</li><li>- Garmethoden von Eierspeisen nennen und beschreiben</li><li>- Anwendungsbeispiele von Gemüse für Schnitt und Turnierarten</li><li>- Garmethoden von Gemüse</li><li>- Erklären von Stärkebeilagen und deren Saucen</li></ul>  |
| <b>Praktisch</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Zubereiten von Eierspeisen</li><li>- Garmethoden von Eierspeisen</li><li>- Garmethoden von Gemüsegerichten</li><li>- Garmethoden von Kartoffelgerichten</li><li>- Üben von Schnitt und Turnierarten</li><li>- Zubereiten von verschiedenen Grundsauce</li></ul> |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.  |

## Überbetrieblicher Kurs 4

---

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Warme Vorspeisen</li><li>- Feuchte und trockene Garmethoden</li><li>- Wichtige Standartgarnituren</li><li>- Klassische Küche kennenlernen</li><li>- Erstellen von Arbeitsplänen</li></ul> |
| <b>Praktisch</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Zubereiten von warmen Vorspeisen</li><li>- Auf Posten mise en place eingehen</li><li>- Demo von Schinkenaufauf</li><li>- Demo von Blätterteigpastetli</li></ul>                           |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.  |





# Die dreijährige Grundbildung

ÜK Basel-Stadt

## Überbetrieblicher Kurs 5

---

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Erklären des Warenkorbes</li><li>- Aus dem Warenkorb Gerichte erstellen</li><li>- Arbeitsplan erstellen</li><li>- Einteilung des Pflichtprogramms</li><li>- Verantwortlichkeiten in der Gruppe festhalten</li></ul>  |
| <b>Praktisch</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Zubereiten der Gerichte aus dem Warenkorb</li><li>- Posten mise en place kontrollieren</li><li>- Erstellen des Mise en place der Gerichte</li><li>- Kontrolle durch Instruktor</li><li>- Achten auf Arbeitsplatzgestaltung</li><li>- Herstellen von einfacher Salaten und Suppen</li></ul> |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.   |

## Überbetrieblicher Kurs 6

---

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vorbereitungs-, Schnitt- und Bindearten von Fischen aufzeigen</li><li>- Garmethoden von Fische erklären</li><li>- Marinieren von Fischen beschreiben</li><li>- Frische- und Qualitätsmerkmale von Fischen erklären</li><li>- Spezielsauce von Fischen aufzeigen</li></ul>  |
| <b>Praktisch</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Zubereiten von Fischgerichten</li><li>- Filetieren und schneiden von Rund und Plattfischen</li><li>- Binden einer Forelle</li><li>- Zubereiten von Saucen</li><li>- Herstellung eines Fischfumet</li><li>- Herstellen einer Fischfarce</li><li>- Filetier und Schnittarten von Lachs, Steinbutt und Hecht zeigen</li></ul> |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.   |





ÜK Basel-Stadt

# Die dreijährige Grundbildung

## Überbetrieblicher Kurs 7

---

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Gesetzliche Grundlagen von Schlachtfleisch</li><li>- Frische- und Qualitätsmerkmale von Fleisch erklären</li><li>- Fleischaufbewahrung und Fleischreifung umschreiben</li><li>- Fleisch in Nährstoffe und Substanzen aufteilen</li><li>- Persönliche- und Betriebshygiene erklären</li><li>- Garmethoden von Fleischgerichten</li><li>- Kurzmarinieren erklären</li></ul> |
| <b>Praktisch</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Auslösen und Schneiden von einem Schweinskarree</li><li>- Binden eines Bratens</li><li>- Binden und zerlegen eines Poularde</li><li>- Zerlegen einer Lammschulter</li><li>- Zubereiten von Pouletgerichten</li><li>- Herstellen von verschiedenen Fonds</li><li>- Zubereiten von Schlachtfleischgerichten</li></ul>   |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.  |

## Überbetrieblicher Kurs 8

---

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Garmethoden von Süßspeisen erklären</li><li>- Herstellung der Teige und Cremes erklären</li><li>- Herstellung von Massen erklären</li><li>- Herstellung von gefrorenen Süßspeisen erklären</li></ul>                    |
| <b>Praktisch</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Herstellung von Saucen, Beignets, Eclairs, Profiteroles, Sables, Ochsenaugen und Prussiens</li><li>- Herstellen von Glace</li><li>- Herstellen von verschiedenen Massen</li><li>- Aufzeigen von Backvarianten</li></ul> |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.  |





# Die dreijährige Grundbildung

ÜK Basel-Stadt

## Überbetrieblicher Kurs 9

---

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Produktionsplanung erklären</li><li>- Arbeitspläne für 5Gang Menü erstellen</li><li>- Auf die Mise an place eingehen</li><li>- Einteilung der Arbeiten</li><li>- Besprechung der Arbeitspläne</li></ul>  |
| <b>Praktisch</b> | Der Instruktor achtet besonders auf folgende Punkte: <ul style="list-style-type: none"><li>- Sauberkeit</li><li>- Energieverbrauch</li><li>- Sorgfalt mit den LM</li><li>- Einhalten der exakten Garmethoden</li><li>- Anrichten der Speisen</li><li>- Pünktliches servieren</li></ul> |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.   |

## Überbetrieblicher Kurs 10

---

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Theorie</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vorstellen der Pflichtgerichte</li><li>- Arbeitspläne erstellen und Kontrolle durch Instruktor</li><li>- Rezepturen erstellen</li><li>- Warenkörbe vorstellen</li><li>- Erstellen von 2 Gerichten aus dem Warenkorb</li></ul>                  |
| <b>Praktisch</b> | Der Instruktor achtet besonders auf folgende Punkte: <ul style="list-style-type: none"><li>- Sauberkeit</li><li>- Energieverbrauch</li><li>- Sorgfalt mit den LM</li><li>- Einhalten der exakten Garmethoden</li><li>- Anrichten der Speisen</li><li>- Pünktliches servieren</li></ul> |
| <b>Sonstiges</b> | Das Aufgebot erfolgt durch die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und wird auf der Homepage aufgeschaltet.   |

