



## Tagesprogramm „Praktische Arbeiten“

	Zeit	Ablauf
	07.30 Uhr	Begrüssung der Kandidaten (Umgezogen und Einsatzbereit)
	07.30 – 08.00 Uhr	Küchenrundgang und Besichtigung des Warenkorbbangebotes
90 Minuten	08.00 – 09.30 Uhr	Übergabe der Prüfungsaufgabe <ul style="list-style-type: none"><li>- Kandidaten erläutern ihre Warenkorbgerichte</li><li>- Verständnisfragen zu den Pflichtgerichten klären</li><li>- Arbeits- und Zeitplan erstellen</li><li>- Betriebliche Arbeitsprozesse mit der Lerndokumentation erläutern</li><li>- Fachgespräch in der Fremdsprache von ca. 8 Minuten</li></ul>
120 Min.	09.30 – 11.30 Uhr	Vorbereitungsarbeiten, Ansetzen und Zubereiten <ul style="list-style-type: none"><li>- Warenkorbgerichte</li><li>- Pflichtgerichte</li></ul>
	11.30 – 12.00 Uhr	Pause (Verpflegung)
270 Minuten	12.00 – 16.30 Uhr	Zeitplan mit Experten besprechen Zubereiten, Anrichten und Schicken  Schickzeiten:  14.40 Uhr Schicken der kalten Vorspeise (4 Teller) 14.50 Uhr Schicken der Suppe (4 Tassen / Teller) 15.10 Uhr Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilagen (4 Teller) 15.40 Uhr Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Stärkebeilage und Gemüsegerichte / für <b>2 Personen auf Platte und 2 Teller</b> ) 16.20 Uhr Schicken der Süßspeise (4 Teller, Gläser usw.) Schicken des Feingebäcks (separat angerichtet) 16.30 Uhr Qualifikationsende
	16.30 – 17.00 Uhr	Posten und Küche reinigen / Umziehen / Feedbackblatt ausfüllen
	Ca.17.00 Uhr	Verabschiedung