



Tagesprogramm praktische Arbeiten EBA

Zeit		Bemerkungen
08.00 - 08.25 25'	Begrüssung	Rundgang durch die Küche Vorstellen der Experten
08.25 – 08.45 20'	Abgabe der Prüfungsaufgabe	Arbeitsplanung erstellen Rezepte bereitstellen Fragen stellen Wer sich organisiert hat kann in die Küche.
08.45 – 09.45 60'	Vorbereitungsarbeiten	Mise en place erstellen
09.45 – 10.15 30'	Pause	Kandidaten verlassen die Küche
10.15 – 12.45 150'	Zubereiten der Gerichte Schicken der Gerichte 12.00 Kalte Vorspeise oder Suppe 12.20 Hauptgang mit Stärkebeilage und Gemüse 12.45 Süssspeise	Anrichten 4 Einzelportionen auf Teller/Tasse 4 Einzelportionen auf Teller Wenig Sauce und Gemüse separat 4 Einzelportionen auf Teller
12.45 – 13.15 30'	Reinigung der Küche	Sauberes Abräumen der Lebensmittel Reinigung des Posten und der Küche.
13.15 – 13.30 10'	Ende der praktischen Prüfung	Verabschiedung Feedback