



Arbeits- und Zeitplan QV praktische Arbeiten

Hinweis: Es muss eine Arbeits- und Zeitplanung erstellt werden.
Es kann auch eine eigen verwendet werden!

Zeit	Beschreibung der Arbeit	
07.30 Uhr	Umziehen und deponieren der Unterlagen	
07.45 - 08.00 Uhr	Begrüssung, Küchenrundgang, Vorstellen der Experten	
08.00 - 08.30 Uhr	Zuteilung und Besprechen der Gerichte, Arbeitsplanung, Unklarheiten klären, Zeitplan erstellen	
08.30 - 09.15 Uhr	Aufgabenteil a), Produktions-Mise en place	Bemerkungen/ CCPs
09.15 – 09.45 Uhr	Pause	



Zeit	Beschreibung der Arbeit	Bemerkungen/ CCPs
09.45 - 12.00 Uhr	Aufgabenteil a), Vorbereitung, Zubereiten der Gerichte	
12.00 Uhr	Schicken der kalten Vorspeise oder Suppe	4 Teller
12.20 Uhr	Schicken des Hauptgerichtes mit Stärkebeilage, wenig Sauce separat	4 Teller
12.45 Uhr	Schicken der Süssspeise	4 Teller, Gläser usw. Feingebäck separat angerichtet
12.45 – 13.20 Uhr	Grobreinigung und Warenrückschub Posten und Küche reinigen	
13.20 – 13.30 Uhr	Qualifikations-Feedback ausfüllen, anschliessend Verabschiedung, Snack	