



## Zeitplan für Kandidatinnen und Kandidaten

Qualifikationsdauer: 4 ¼ Stunden (255 Min.)

Präsenzzeit: ca. 5 ¾ Stunden (45' vor Qualifikationsbeginn bis 45' nach Qualifikationsende)

Blockzeiten	Arbeiten / Erklärungen	
07.45 - 08.00	<ul style="list-style-type: none"><li>Eintreffen der Lernenden in Wädenswil</li><li>Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten</li></ul>	
08.00 - 08.25	<ul style="list-style-type: none"><li>Abgabe Süssspeisen Dossier</li><li>Rundgang durch die Küche</li></ul>	
08.25	→ Begrüssung durch den Qualifikationsleiter 1, Expertenzuteilung	
08.30	→ <b>Qualifikationsbeginn:</b> Abgeben der Prüfungsaufgabe. Planen und Fragen stellen	45 Min.
09.15	→ <b>Arbeitsaufnahme in der Küche</b> (für alle gleichzeitig): Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche.	135 Min.
11.30 - 11.45*	→ <b>Schicken der kalten Vorspeise</b> (4 Teller) <b>oder Suppe</b> (4 Tassen).	15 Min.
11.45 - 12.05*	→ <b>Schicken des Hauptgerichtes</b> (4 Teller).	20 Min.
12.05 - 12.30*	→ <b>Schicken der Süssspeise</b> (4 Teller, Schalen oder Gläser).	25 Min.
12.30 - 12.45	→ <b>Aufräumarbeiten</b>	15 Min.
12.45	→ <b>Qualifikationsende</b>	
12.45 - 13.30	→ Verpflegung, Verabschiedung	

Total: 255 Min. Prüfungszeit

\* Nach dem Überschreiten der Richtzeit (und zusätzlich 5' abzugsrelevanter Toleranzzeit) wird das Produkt aus der Pfanne probiert. Die Präsentation erhält die Wertung "unbrauchbar"

