



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	
08.45 - 09.00	<ul style="list-style-type: none">Eintreffen der Lernenden in WädenswilBegrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten	
09.00 - 09.25	<ul style="list-style-type: none">Abgabe Süssspeisen DossierRundgang durch die Küche	
09.25	→ Begrüssung durch den Qualifikationsleiter 1, Expertenzuteilung	
09.30	→ Qualifikationsbeginn: Abgeben der Prüfungsaufgabe. Planen und Fragen stellen	45 Min.
10.15	→ Arbeitsaufnahme in der Küche (für alle gleichzeitig): Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche.	135 Min.
12.30 - 12.45*	→ Schicken der kalten Vorspeise (4 Teller) oder Suppe (4 Tassen).	15 Min.
12.45 - 13.05*	→ Schicken des Hauptgerichtes (4 Teller).	20 Min.
13.05 - 13.30*	→ Schicken der Süssspeise (4 Teller, Schalen oder Gläser).	25 Min.
13.30 - 13.45	→ Aufräumarbeiten	15 Min.
13.45	→ Qualifikationsende	
13.45 - 14.30	→ 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"

