



Arbeitsplanung für Kandidatinnen und Kandidaten

Kandidatin / Kandidat:

Posten:.....

Tagesablauf Vormittag	
07.15	Eintreffen im WäBi , Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten. Abgabe Warenkorbbezugsliste
07.25 - 07.55	Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten
07.55 - 08.00	Verschiebung ins Zimmer «Fabio Codarini»
08.00 - 08.10	Qualifikationseröffnung & Expertenzuteilung
08.10 - 09.30	Fachgespräch (mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation): Betriebliche Arbeitsprozesse, Arbeitsplanung
09.30 - 09.45	15' Pause (beim Haupteingang), spätestens um 09.45 Uhr in der Küche
09.45 - 12.15	Produktion Warenkorbgerichte - Zeitfenster für die Vorbereitung / Zubereitung von Pflichtgericht-Produkten (z.B.: Süssspeisen, Konfekt,...) Wann mache ich was in der Küche? (Vorspeise, Suppe, Fischgerichte mit Stärkebeilage)
12.15 - 12.30	→ Schicken der Vorspeise (4 Einzelportionen)
12.40 - 12.50	→ Schicken der Suppe (4 Einzelportionen)
13.00 - 13.15	→ Schicken des Fischgerichtes / Fleischloses Gericht mit Stärkebeilage (4 Einzelportionen)
13.15 - 13.30	→ Posten aufräumen (Abfallentsorgung, LM verräumen, Hygiene). Bewertet!
13.30 - 14.00	Essen / Mittagspause



Tagesablauf Nachmittag

14.00 - 14.05 Mit Expertin / Experte nächste Schritte besprechen, **spätestens um 14.05 Uhr in der Küche**

14.05 - 15.55 Produktion Pflichtgerichte

Wann mache ich was in der Küche? (Fleischgericht, Stärkebeilage, 2 Gemüse, Süssspeise, Konfekt)

15.55 - 16.10 → Schicken des Hauptgerichtes (4 Einzelportionen) bestehend aus Fleischgericht, Stärkebeilage und 2 Gemüse

16.20 - 16.35 → Schicken der Süssspeise (4 Einzelportionen) und des Konfekts (auf 2 Tellern)

16.35 - 16.50 → Posten reinigen (Abfallentsorgung, LM verräumen, Hygiene). Bewertet!

16.50 Qualifikations-Bewertungsende

16.50 - 17.30 Weiterführen und Fertigstellen der Reinigungsarbeiten / Instandstellungen

17.30 - 18.00 Prüfungsende

110'

40'

15'

Total: 470' Prüfungszeit

