



Arbeitsplanung für Kandidatinnen und Kandidaten

Kandidatin / Kandidat:

Zeit	Ablauf	
08.45	- Umgezogen → Mit TL: Arbeitsplatzbezug in Küche - Küchenrundgang. Abgabe Süssspeisen-Dossier	
09.15	- Begrüssung durch QL 1 → Expertenzuteilung, Abgabe Süssspeisen Dossier für PEX - Erklären des Ablaufs, Abgabe der Prüfungsunterlagen	
09.30	Qualifikationsbeginn: Planung → (Selbst)-Organisation, Grund-Mise en place Liste, abgegebene Rezepte des Prüfungs-ortes, Arbeitsplanung erstellen	30 Min.
10.00	Arbeitsaufnahme in der Küche: Aufgabenteil A) Mise-en place → Definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte	50 Min.
10.50	Aufgabenteil B) Mise-en place Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	175 Min.



- 12.40 – 12.55 | **Schicken der Vorspeise** (4 Teller) **oder Suppe** (4 Tassen)

15 Min.

- 13.05 – 13.20 | **Schicken des Hauptgerichtes** (4 Teller)

15 Min.

- 13.30 – 13.45 | **Schicken der Süssspeise** (4 Teller, Schalen oder Gläser)

15 Min.

13.45 – 14.00 • Aufräumarbeiten

Tipp: Beachten Sie Wirtschaftlichkeit / Korrekte Entsorgung / Hygiene

15 Min.

14.00 – 14.30 • Mittagsverpflegung → 14.30 Verabschiedung

Total: 270 Min. Prüfungszeit