



## Zeitplan für Kandidatinnen und Kandidaten

Qualifikationsdauer: 4 ½ Stunden (270 Min.)

Präsenzzeit: ca. 6 Stunden (45' vor Qualifikationsbeginn bis 45' nach Qualifikationsende)

| Blockzeiten   | Arbeiten / Erklärungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 08.30 – 08.45 | <ul style="list-style-type: none"><li>Eintreffen der Lernenden in Wädenswil</li><li>Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten</li><li><b>Abgabe Süssspeisen-Dossier</b></li></ul>                                                                                                                                                                       |          |
| 08.45 – 09.05 | <ul style="list-style-type: none"><li>Rundgang durch die Küche</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 09.15         | <ul style="list-style-type: none"><li>Begrüssung durch den Qualifikationsleiter 1,</li><li>Vorstellen der Experten / Expertenzuteilung</li></ul>                                                                                                                                                                                                                        |          |
| 09.20         | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Erklären des Ablaufs und der Aufgabenstellung</b><br/>→ Abgabe Süssspeisen Dossier für PEX<br/>→ Abgabe der Prüfungsunterlagen, Fragen stellen, Unklarheiten ausräumen</li></ul>                                                                                                                                               |          |
| 09.30         | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Qualifikationsbeginn: Planung</b><br/>→ (Selbst)- Organisation<br/>→ Grund-Mise en place-Liste<br/>→ Eigene Rezepte<br/>→ Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes<br/>→ Arbeitsplanung erstellen</li></ul>                                                                                                                        | 30 Min.  |
| 10.00         | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Arbeitsaufnahme in der Küche</b> (für alle gleichzeitig):</li><li><b>Aufgabenteil A)</b><br/>→ (Produktions-) Mise en place. Definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte → <i>bspw. Gemüse / Salate herrichten und schneiden, Fleisch/Fisch vorbereiten, Teige und Masse herstellen, usw.</i></li></ul> | 50 Min.  |
| 10.50         | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Aufgabenteil B)</b><br/>→ Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte</li></ul>                                                                                                                                                                                                                             | 175 Min. |
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>12.40 – 12.55*   <b>Schicken der Vorspeise</b> (4 Teller) <b>oder Suppe</b> (4 Tassen)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                  | 15 Min.  |
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>13.05 – 13.20*   <b>Schicken des Hauptgerichtes</b> (4 Teller)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                          | 15 Min.  |
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>13.30 – 13.45*   <b>Schicken der Süssspeise</b> (4 Teller, Schalen oder Gläser)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                         | 15 Min.  |
| 13.45 – 14.00 | <ul style="list-style-type: none"><li>Aufräumarbeiten</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 15 Min.  |
| 14.00         | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Qualifikationsende,</b></li><li>Verlassen der Küche</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
| 14.00 – 14.30 | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Verpflegung, Verabschiedung</b></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |

Total: 270 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"