Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37
Berufe des Gastgewerbes

QV – PA-Köchin / Koch EFZ
Gruppe «Früh»

Zeitplan für Kandidatinnen und Kandidaten ab 2027

Blockzeiten	Tagesablauf	
07.15	Eintreffen im WäBi, Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten	
07.25 - 07.50	Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten	
07.50 - 07.55	Verschiebung ins Zimmer "Pauli"	
08.00 - 08.15	Qualifikationseröffnung & Expertenzuteilung, Fragen stellen, Vorstellung der PEX	15
08.15 - 09.45	→ **Planung im Zimmer "Pauli"** • Selbst-)Organisation • Allfällige Grund-MEP-Liste • Sichten des Angebots oder einer Angebotsliste • Gerichte definieren • Zeit- und Ablaufplanung erstellen • Sensorische Planung / Gestaltung • 09.30 Erläutern der Gerichte, (Der Prüfungsexperte druckt die Rezepte aus)	90'
09.45 - 10.15	Pause (beim Haupteingang) • Recherche (Kontaktaufnahme mit Berufsbildnerin/Berufsbildner ist explizit erlaubt)	
10.15 –11.05 - 16.15	**Mise en place,** (Posten A1, C1, D1, E1; F1) Zuerst Fisch filetieren, Fleisch und Gemüse für den Hauptgang herrichten, dann fliessend weiter Arbeiten (Posten A2, C2, D2, E2; F2) Allgemeine Tages-Mise en place holen, dann fliessend weiter Arbeiten **Vorbereitung • Produktion • Fertigung, schicken**	330'
11.05 -11.35	**Mittagessen | Verpflegung für Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie Prüfungsexpertinnen und -experten. Während der Mittagspause sind sämtliche Küchengeräte auszuschalten. Es dürfen sich keine Lebensmittel im Ofen oder auf dem Herd befinden. Die Kühlkette ist jederzeit einzuhalten.**	30
15.15 - 15.30	→ **Schicken der Vorspeise** (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
15.45 - 16.00	→ **Schicken Hauptgang** (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
16.00 - 16.15	→ **Schicken der Süssspeise /Kleingebäcks** (4 anrichten) Schickzeitfenster Süssspeise`15 Min.	
16.15 - **16.30**	→ **Aufräumen** • Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen (Bewertet).	15
16.30	**Qualifikations-Bewertungsende**	
16.30 -	**Verabschiedung**	
16.30 - 17.00	Weiterführen und Fertigstellen der Reinigungsarbeiten / Instandstellungen	
17.00	Prüfungsende	

Total: 435' Prüfungszeit

[1] Die vier angerichteten Portionen werden zuerst als Ganzes vom Experten/in 1 und Experten/in 2 bezüglich Präsentation bewertet.
Für die Degustation verbleibt **je eine** angerichtete Portion beim Experten/in 1 und Experten/in 2.
Die restlichen zwei Portionen werden von den Experten an den "Pass" gebracht.

[2] Kleingebäcke auf zwei separaten Tellern. Einer davon bleibt bei den Experten.

