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

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

Zeitplan für Kandidatinnen und Kandidaten ab 2027

Blockzeiten	Tagesablauf	
08.45	Eintreffen im WäBi, Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten	
08.55 - 09.20	Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten	
09.20 - 09.25	Verschiebung ins Zimmer "Escoffier"	
09.30 -09.45	Qualifikationseröffnung & Expertenzuteilung, Fragen stellen, Vorstellung der PEX	15
09.45 - 11.15	→ **Planung im Zimmer "Escoffier"** • Selbst-)Organisation • Allfällige Grund-MEP-Liste • Sichten des Angebots oder einer Angebotsliste • Gerichte definieren • Zeit- und Ablaufplanung erstellen • Sensorische Planung / Gestaltung • 11.00 Erläutern der Gerichte, (Der Prüfungsexperte druckt die Rezepte aus)	90'
11.15 - 11.45	Pause (beim Haupteingang) • Recherche (Kontaktaufnahme mit Berufsbildnerin/Berufsbildner ist explizit erlaubt)	
11.45 –12.35 - 17.45	**Mise en place,** (Posten G1, I1, K1, L1; M1) Zuerst Fisch filetieren, Fleisch und Gemüse für den Hauptgang herrichten, dann fliessend weiter Arbeiten (Posten G2, I2, K2, L2; M2) Allgemeine Tages-Mise en place holen, dann fliessend weiter Arbeiten. **Vorbereitung • Produktion • Fertigung, schicken**	330'
12.35 -13.05	**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
16.45 - 17.00	→ **Schicken der Vorspeise** (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
17.15 - 17.30	→ **Schicken Hauptgang** (4 anrichten) Schickzeitfenster Hauptspeise`15 Min.	
17.30 – 17.45	→ **Schicken der Süssspeise /Kleingebäcks** (4 anrichten) Schickzeitfenster Süssspeise15 Min.	
17.45 – **18.00**	→ **Aufräumen** • Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen (Bewertet).	15
18.00	**Qualifikations-Bewertungsende**	
18.00 -	**Verabschiedung**	
18.00 - 18.30	Weiterführen und Fertigstellen der Reinigungsarbeiten / Instandstellungen	
18. 30	Prüfungsende	

Total: 435' Prüfungszeit/ ohne Fachgespräch

[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.

