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

QV – PA Küchenangestellte/r EBA
Durchgang **FRÜH**

Arbeitsplanung für Kandidatinnen und Kandidaten

Kandidatin / Kandidat: .....

Zeit	Ablauf	
07.45	• Umgezogen → Mit TL: Arbeitsplatzbezug in Küche • Küchenrundgang. **Abgabe Süssspeisen-Dossier**	
08.15	• Begrüssung durch QL 1 → Expertenzuteilung, **Abgabe Süssspeisen Dossier für PEX** • Erklären des Ablaufs, Abgabe der Prüfungsunterlagen	
08.30	• **Qualifikationsbeginn: Planung** → (Selbst)-Organisation, Grund-Mise en place Liste, abgegebene Rezepte des Prüfungsortes, Arbeitsplanung erstellen	30 Min.
09.00	• **Arbeitsaufnahme in der Küche: Aufgabenteil A) Mise-en place** → Kompletter Lebensmittel-Mise en place, sowie Teig herstellen. • Weiter arbeiten für den Aufgabenteil B	75 Min.
10.15	• **Aufgabenteil B) Mise-en place** Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	150 Min.

	• 11.40 – 11.55 | **Schicken der Vorspeise** (4 Teller) **oder Suppe** (4 Tassen)	15 Min.
	• 12.05 – 12.20 | **Schicken des Hauptgerichtes** (4 Teller)	15 Min.
	• 12.30 – 12.45 | **Schicken der Süssspeise** (4 Teller, Schalen oder Gläser)	15 Min.
12.45 – 13.00	• **Aufräumarbeiten** Tipp: Beachten Sie Wirtschaftlichkeit / Korrekte Entsorgung / Hygiene	15 Min.
13.00 – 13.30	• Mittagsverpflegung → **13.30 Verabschiedung**	

Total: 270 Min. Prüfungszeit

Kontakt: Roland Zeller, Aktuar, Bachstrasse 83, 5436 Würenlos
Mobil 079 800 07 26, rolandzeller@bluewin.ch