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



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

# **Arbeitsplanung** für Kandidatinnen und Kandidaten

Kandidatin / Kandidat: .....

| Zeit | Ablauf | |
|---|---|---|
| **08.45** | • Umgezogen → Mit TL: Arbeitsplatzbezug in Küche<br>• Küchenrundgang. **Abgabe Süssspeisen-Dossier** | |
| **09.15** | • Begrüssung durch QL 1 → Expertenzuteilung, **Abgabe Süssspeisen-Dossier für PEX**<br>• Erklären des Ablaufs, Abgabe der Prüfungsunterlagen | |
| **09.30** | • **Qualifikationsbeginn: Planung**<br>→ (Selbst)-Organisation, Grund-Mise en place Liste, abgegebene Rezepte des Prüfungsortes, Arbeitsplanung erstellen | 30 Min. |
| **10.00** | • **Arbeitsaufnahme in der Küche: Aufgabenteil A) Mise-en place**<br>→ Kompletter Lebensmittel-Mise en place, sowie Teig herstellen.<br>• Weiter arbeiten für den Aufgabenteil B | 75 Min. |
| **10.50** | • **Aufgabenteil B) Mise-en place**<br>Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte | 150 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**<br>Tipp: Beachten Sie Wirtschaftlichkeit / Korrekte Entsorgung / Hygiene | 15 Min. |
| **14.00 – 14.30** | • Mittagsverpflegung → **14.30 Verabschiedung** | |

Total: 270 Min. Prüfungszeit

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