

## Zeitplan praktische Arbeiten Köchin EFZ / Koch EFZ 2018

8 Std.	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	07.30	Eintreffen im Birch, umziehen und sich ausrüsten
	07.45	Begrüssung, Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten
90 Min.	08.00	<p><b>Qualifikationseröffnung, Warenkorb-Bekanntgabe, Expertenzuteilung</b></p> <p><b>Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch:</b></p> <p>Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation / Arbeitsrapporte)</p> <p>Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste) = Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden.</p> <p>Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörigen Rezepte. Stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese.</p>
	09.30	Pause
150 Min.	09.45	<p><b>Praktische Prüfung Warenkorbgerichte:</b></p> <p>Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Warenkorbgerichte (ggf. zusätzlich Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit bzw. die gefroren werden müssen)</p>
60 Min. Schickzeit	12.15 - 12.30	→ Schicken der kalten oder lauwarmen Vorspeise (4 Port)
	12.40 - 12.50	→ Schicken der Suppe (4 Port)
	13.00 - 13.15	→ Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Port)
15 Min.	13.15	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt verräumen)
	13.30	<b>Essen unter Betreuung</b>
	14.00	<b>Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen</b>
110 Min.	14.05	<p><b>Praktische Prüfung Pflichtprogramm:</b></p> <p>Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Pflichtprogrammgerichte</p>
40 Min Schickzeit	15.55 - 16.10	→ Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse - und Stärkebeilage) (4 Port)
	16.20 - 16.35	→ Schicken der Süssspeise & des Kleingebäcks (4 Port)
15 Min.	16.35 - 16.50	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt verräumen) <b>16.50 QVF Ende</b>
	16.50	Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leiter) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü Verabschiedung durch Qualifikationsleiter und Experten