

Tagesprogramm/Zeitplan praktische Arbeiten QV 2024 Köchin/Koch EFZ

10:30 h	Begrüssung in Arbeitsbekleidung Vorstellung und Zuteilung der Experten Bezug Arbeitsplatz in der Küche Besichtigung Angebot Warenkorb
11:00 h	Übergabe Prüfungsaufgaben (Warenkorb und Pflichtprogramm) KandidatIn: <ul style="list-style-type: none"> - prüft die zugeteilten Pflichtgerichte - erstellt schriftliche Arbeits- und Zeitplanung - erläutert diese den ExpertInnen - erläutert die vorbereiteten* Warenkorbgerichte (* oder erstellt diese noch) - stellt Fragen zum Ablauf der Prüfung dazwischen/abwechslungsweise: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fachgespräch über betriebliche Abläufe (10 Minuten)</i> - <i>Fachgespräch Fremdsprache Englisch (8 Minuten)</i> <p style="text-align: center; font-size: small;"><i>als Hilfsmittel dürfen Sie bei diesem Prüfungsteil Ihre Lern- und Leistungsdokumentation brauchen</i></p>
12:30 h	Mittagessen / obligatorische Pause
13:00 h	Beginn praktische Arbeiten in der Küche
15:45 h	obligatorische Pause, Zwischenverpflegung
16:00 h	Mit der Expertin/dem Experten den Stand der Arbeiten gemäss Zeitplan und die weiteren Arbeitsschritte besprechen
16:15 h	Weiterarbeit Warenkorb und Pflichtprogramm
	Warenkorbgerichte
18:00 h	Schicken kaltes Vorgericht 4 Teller
18:25 h	Schicken der Suppe 4 Teller/Tassen
18:50 h	Schicken des Fischgerichtes 4 Teller
	Pflichtgerichte
19:20 h	Schicken des Hauptganges 4 Teller
19:45 h	Schicken der Süssspeise 4 Teller
20:00 h	Kurze Pause, danach Postenreinigung, Schlussarbeiten
21:00 h	Rückblick, Feedbackbogen ausfüllen, Verabschiedung