

Kandidatin / Kandidat: ..........................................................................

|  |  |
| --- | --- |
| 07.30 | **Eintreffen im Birch** > umziehen und sich ausrüsten |
| 07.45 - 08.00 | Begrüssung durch den Qualifikationsleiter 1, Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten |
| 08.00 - 09.30 | **Warenkorb-Bekanntgabe / Einziehen der Warenkorb-Bezugslisten, Expertenzuteilung** **Fachgespräch** (mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation): Betriebliche Arbeitsprozesse, Arbeitsplanung  |
| 09.30 - 09.45 | 15‘ Pause (beim Haupteingang), **spätestens um 09.45 Uhr in der Küche** |
| Wann mache ich Was in der Küche? (Vorspeise, Suppe, Fischgericht mit Stärkebeilage) |
|  |    |
|  | Zeitfenster für die Vorbereitung / Zubereitung von Pflichtgericht-Produkten (z.B.: Süssspeisen, Kleingebäck,...) |
|  |  |
| **12.15 - 12.30** | **Schicken der kalten Vorspeise (4 Einzelportionen)** |
| **12.40 - 12.50** | **Schicken der Suppe (4 Einzelportionen)** |
| **13.00 - 13.15** | **Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Einzelportionen)**  |
| 13.15 - 13.30 | Posten aufräumen, (wird bewertet!) |
| 13.30 - 14.00 | Essen und Mittagspause  |

|  |  |
| --- | --- |
| 14.00 - 14.05 | Mit Expertin / Experte Zeitplan überprüfen **spätestens um 14.15 Uhr in der Küche** |
| Wann mache ich Was in der Küche? (Fleischgericht, Stärkebeilage, 2 Gemüse, Süssspeise, Kleingebäck) |
|  |  |
| **15.55 - 16.10** | **Schicken des Hauptgerichtes** bestehend aus Fleischgericht, Stärkebeilage und 2 Gemüse (4 Einzelportionen) |
| **16.20 - 16.35** | **Schicken der Süssspeise** und des Kleingebäcks (auf 2 Tellern) (4 Einzelportionen)  |
| 16.35 - 16.50 | > **Posten aufräumen** (Lebensmittel korrekt versorgen) Ende der Qualifikation praktische Arbeiten |
| 16.50  | Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leitung) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü > Verabschiedung  |