Arbeits- und Zeitplan QV praktische Arbeiten

**Hinweis**: Ohne Abgabe der vollständigen Rezepte/AVOR- Blätter und dieser Arbeits- und Zeitplanung darf mit der praktischen Arbeit in der Küche nicht begonnen werden.

|  |  |
| --- | --- |
| Zeit | Beschreibung der Arbeit |
| 07.30 Uhr | Umgezogen und Einsatzbereit  |
| 07.30 - 08.00 Uhr | Begrüssung, Küchenrundgang, Expertenzuteilung, Warenkorb-Bekanntgabe |
| 08.00 - 09.30 Uhr | Schriftliche Vorbereitungen und Fachgespräch in der Fremdsprache und betriebliche Arbeitsprozesse |
| 09.30 - 11.30 Uhr | Beginn praktische Arbeiten Warenkorb / Pflichtprogramm | Bemerkungen/ CCPs |
| 11.30 - 12.00 Uhr | Pause |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Zeit | Beschreibung der Arbeit |
| 12.00 - 16.30 Uhr | Zubereiten, Anrichten und Schicken der Warenkorb- und Pflichtgerichte  | Bemerkungen/ CCPs |
|  | 14.40 Uhr Schicken der kalten oder lauwarmen Vorspeise | 4 Teller |
|  | 14.50 Uhr Schicken der Suppe | 4 Tassen oder Teller |
|  | 15.10 Uhr Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage | 4 Teller |
|  | 15.40 Uhr Schicken des Hauptgerichtes / Fleischgericht, Stärkebeilage und beide Gemüsegerichte | 2 Portion auf Teller2 Portionen auf Platte |
|  | 16.20 Uhr Schicken der Süssspeise | 4 Teller, Gläser usw.Feingebäck separat angerichtet |
| 16.30 - 16.50 Uhr | Posten und Küche reinigen |  |
| 16.50 - 17.00 Uhr | Qualifikations-Feedback ausfüllen, anschliessend Verabschiedung |  |