

Qualifikationsverfahren Küchenangestellte EBA 2021

Qualifikationsbereich mündliche Fachgespräche

08:00/09:00/10:00/11:00 Uhr mündliche Fachgespräche gemäss Aufgebot

12:00 Mittagessen (freiwillig)

Qualifikationsbereich praktische Arbeiten

Zeitplan

| | | |
|-------------------|------|---|
| 14.00 – 14.15 Uhr | 15' | Begrüssung, Posten beziehen Besichtigung / Rundgang Küche |
| 14.15 – 15.00 Uhr | 45' | Abgabe der Prüfungsgerichte, Vorbereitungen, Arbeitsplan erstellen (Wer fertig ist, darf bereits in die Küche gehen) |
| 15.00 – 16.00 Uhr | 30' | Vorbereitungsarbeiten in der Küche |
| 16.00 – 16.15 Uhr | | obligatorische Pause |
| 16.15 – 18.30 Uhr | 120' | Zubereiten der Gerichte |
| 18:30 Uhr | 45' | Schicken der Vorspeise |
| 18:50 Uhr | | Schicken des Hauptgangs |
| 19:15 Uhr | | Schicken der Süssspeise |
| 19.15 – 20.00 Uhr | 30' | Aufräumarbeiten, Verabschiedung |

Vorgaben zum Anrichten

| | |
|--------------------------|---|
| Kalte Vorspeise / Suppe: | 4 Tassen/Teller für den Service im Restaurant |
| Hauptgang: | 4 Teller für den Service im Restaurant |
| Süssspeise: | 4 Teller/Gläser für den Service im Restaurant |

☞ Es muss das Anrichtegeschirr aus der Schulküche verwendet werden