

Tagesprogramm/Zeitplan praktische Arbeiten Küchenangestellte EBA

07:00 14.00 h	Begrüssung in Arbeitsbekleidung, Vorstellung der Experten Rundgang durch die Küche, Bezug Arbeitsplatz in der Küche	
07:15 14.15 h	Bekanntgabe der Menüzusammenstellung Besprechung der Gerichte mit den Experten, Fragen beantworten, Zeitplan erstellen	
08:00 15.00 h	Vorbereitungsarbeiten in der Küche, Erklärungen durch die Experten, Fragen stellen	
09:00 16.00 h	obligatorische Pause	
09:15 16.15 h	Zubereiten der Gerichte	
11:30 18.30 h	Schicken kaltes Vorgericht oder Suppe	4 Teller/Tassen
11:50 18.50 h	Schicken des Hauptgerichtes	4 Teller
12:15 19.15 h	Schicken der Süssspeise und des Feingebäcks	4 Teller
12:30 19.30 h	Postenreinigung, Schlussarbeiten	
13.30 20:30 h	Rückblick, Feedbackbogen ausfüllen, Verabschiedung	