

## Qualifikationsverfahren Küchenangestellte EBA 2025

### Qualifikationsbereich mündliche Fachgespräche

08:00/09:00/10:00/11:00/12:00 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	60'	Vorbereitungsarbeiten in der Küche
16.00 – 16.15 Uhr	15'	obligatorische Pause
16.15 – 18.30 Uhr	135'	Zubereiten der Gerichte
<b>18:30 Uhr</b>		<b>Schicken der Vorspeise</b>
<b>18:50 Uhr</b>		<b>Schicken des Hauptgangs</b>
<b>19:15 Uhr</b>		<b>Schicken der Süssspeise</b>
19.15 – 20.00 Uhr		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