Arbeits- und Zeitplan QV praktische Arbeiten

**Hinweis**: Es muss eine Arbeits- und Zeitplanung erstellt werden. Es kann auch eine eigen verwendet werden!

|  |  |
| --- | --- |
| Zeit | Beschreibung der Arbeit |
| 08.00 Uhr | Umgezogen und Einsatzbereit  |
| 08.00 - 08.25Uhr | Begrüssung, Küchenrundgang, Expertenzuteilung,  |
| 08.25 - 08.45 Uhr | Zuteilung und Besprechen der Gerichte, Arbeitsplanung |
| 08.45 - 09.45 Uhr | Beginn praktische Arbeiten  | Bemerkungen/ CCPs |
| 09.45 - 10.15 Uhr | Pause |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Zeit | Beschreibung der Arbeit |
| 10.15 - 12.00 Uhr | Zubereiten, Anrichten und Schicken der Gerichte  | Bemerkungen/ CCPs |
|  | 12.00 Uhr Schicken der kalten Vorspeise oder Suppe | 4 Teller |
|  | 12.20 Uhr Schicken des Hauptgerichtes mit Stärkebeilage, wenig Sauce und Gemüse separat | 4 Teller |
|  | 12.45 Uhr Schicken der Süssspeise | 4 Teller, Gläser usw.Feingebäck separat angerichtet |
| 12.45 - 13.15 Uhr | Posten und Küche reinigen |  |
| 13.15 - 13.30 Uhr | Qualifikations-Feedback ausfüllen, anschliessend Verabschiedung |  |