



Qualifikationsverfahren Köchin EFZ / Koch EFZ

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

Berner Oberland 

Arbeits- und Zeitplan QV praktische Arbeiten

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 Teller 2 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	