



Tagesprogramm praktische Arbeiten EBA

Fachgespräch separates Aufgebot			
Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
07.45 Uhr	15 Min.	Begrüssung Erklären des Ablaufs und Küchen-Rundgang	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung der PEX • Besichtigung der Prüfungsräume
08.00 Uhr	30 Min.	Planung	<ul style="list-style-type: none"> • Abgabe der Prüfungsunterlagen • Fragen stellen • Unklarheiten ausräumen • (Selbst-)Organisation • Grund-Mise en Place-Liste • Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) od. • Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes • Zeitplanung erstellen
08.30 Uhr	45 Min.	Aufgabenteil a) Produktions-Mise en Place	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache, definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte, bspw. <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeise (Massen, Saucen, usw.) • Teige und Massen herstellen • Gemüse schneiden • usw.
09.15 Uhr	30 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
Total 09.45 Uhr -12.00 Uhr	90 Min.	Aufgabenteil b) * Vorbereitung, Zubereitung, der Gerichte	<ul style="list-style-type: none"> • Korrektes anwenden und umsetzen der Garmethoden • Produktionsprozesse (Cook and chill / Cook and hold) • GHP einhalten
12.00 Uhr		Schicken der Vorspeise / Suppe	<ul style="list-style-type: none"> • Schickzeit Vorspeise oder Suppe
12.20 Uhr		Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> • Schickzeit Hauptgang
12.45 Uhr		Schicken der Süßspeise	<ul style="list-style-type: none"> • Schickzeit Süßspeise
12.45 Uhr		Aufräumen / Retablieren	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen
12.45 Uhr - 13.20 Uhr		Reinigung / Retablieren	<ul style="list-style-type: none"> • Küche in Stand stellen
13.20 Uhr - 13.30 Uhr	225 Min	Schlussbesprechung	<ul style="list-style-type: none"> • Feedback • Verabschiedung • Snack aus der Küche
Total	315 Min		