

Arbeits- und Zeitplanung (Version "ohne Gäste") PA Köchin/Koch

Kandidatin / Kandidat:

07.30	Fertig Umgezogen und vollständig ausgerüstet > Kadidatenbegrüssung durch QL, Küchenrundgang, Bekanntgabe der Warenkörbe	
07.55 – 08.00	Offizielle Begrüssung durch QL, Warenkorb-Bekanntgabe, , Bekanntgabe des Arbeitsplatzes, Expertenzuteilung.	
08.05 - 09.25	Mündliches Fachgespräch, Arbeitsplanung,	
09.25– 09.45	20' Pause, spätestens um 09.45 Uhr in der Küche	
Was mach ich wann und wie		Bemerkungen/ CCPs
09.45		
10.00		
10.15		
10.30		
10.45		
11.00		
11.15		
11.30		
11.45		
12.00		
12.10 -12.20	Schicken der Vorspeise (4 Einzelportionen)	
12.25 -12.35	Schicken der Suppe (4 Einzelportionen)	
12.40 -12.50	Schicken des Fischgerichtes (4 Einzelportionen)	
12.50 -13.00	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)	

Arbeits- und Zeitplanung (Version "ohne Gäste") PA Köchin/Koch

Kandidatin / Kandidat:

13.00 -13.30	Essen und Mittagspause unter Betreuung des QL2	
13.30-13.35	Mit Expertin / Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen, spätestens um 13.15 Uhr in der Küche	
	Was mach ich wann und wie	Bemerkungen/ CCPs
13.35		
14.00		
14.15		
14.30		
14.45		
15.00		
15.15		
15.30		
15.45		
16.00		
16.15		
16.30		
16.00 -16.15	Schicken des Hauptgerichtes (4 Teller) Fleischgericht, Stärkebeilage und 2 Gemüse	
16.15 -16.30	Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Einzelportionen) >	
16.30 – 16.45	Reinigung des Arbeitsposten	
17.00-	Verabschiedung Feedbackblatt ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Verabschiedung	