

Zeit	Ablauf für Kandidaten	
07.30 – 07.55	Eintreffen der Kandidaten <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplatzbezug in der Küche / Besichtigung der Warenkörbe 	
08.00	Begrüssung durch den Chefexperten / Expertenzuteilung	
80 Min.	Übergabe Prüfungsaufgaben <ul style="list-style-type: none"> Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation) Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Unterlagen. (gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste) Falls diese noch nicht erstellt wurden, müssen diese im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden. Kandidat/in sichtet die Pflichtgerichte Aufgaben und stellt die dazugehörigen Rezepte zusammen. Stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese. 	
20 Min.	Pause	
155 Min.,	Praktische Prüfung Warenkorbgerichte <ul style="list-style-type: none"> Mis en place, Vorbereitung , Zubereitung , Degustation und Präsentation der Warenkorbgerichte. (ggf. zusätzlich Mis en place und ansetzen von Pflichtprogrammgerichten) 	
Schicken 40 Minuten	12.10 – 12.20	Schicken des kalten oder lauwarmen Vorgerichtes (4 Teller)
	12.25 – 12.35	Schicken der Suppe (4 Teller oder Tassen)
	12.40 – 12.50	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Teller)
	12.50 – 13.00	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt abräumen)
30 Min.	13.00 – 13.30	Essen / Pause
5 Min	13.30 13.35	Mit Experte Zeitplan Prüfungsgerichte überprüfen und Planung
145 Min	13.35 – 16.00	Praktische Prüfung Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> Mis en place, Vorbereitung , Zubereitung , Degustation und Präsentation der Pflichtprogrammgerichte.
Schicken 30 Min.	16.00 -16.15	Schicken des Hauptgerichtes (4 Teller)
	16.15 – 16.30	Schicken der Süssspeise und Kleingebäck
15Min.	16.45	Posten reinigen
17.00	Verabschiedung/ Feedbackblatt ausfüllen/ Umziehen	