

## QV «Praktische Arbeit» Merkblatt

Folgende Informationen müssen beim Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit» zwingend berücksichtigt und befolgt werden.

POSITIONEN:	MERKE:
Warenkorbgericht: <b>Fischgericht</b>	Es müssen immer die ganze Anzahl der im Warenkorb aufgeführten Fische bezogen und fachgerecht verarbeitet werden. Nicht verwendetes Fischfleisch muss nach den Vorbereitungsarbeiten zurückgeschoben werden.
<b>Nur Warenkorbgericht Nr. 4:</b>	Calamaretti: Handelsform TK ca. 40g/Stück Abgabe am Prüfungstag: Aufgetaut, ohne weitere Verarbeitung.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: <b>Fleischgerichte</b>	Sind ganze Fleischstücke im Rezept oder werden ganze Fleischstücke (wie z.B. Karree- oder Nierstück vom Schwein, Kalb, Lamm oder Lammrack) zum Rezept abgegeben, muss dieses immer zur Demonstration gebunden werden.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: <b>Geflügelgerichte</b>	Ist ein ganzes Geflügel im Pflicht- oder Warenkorbgericht enthalten, muss dieses immer auch zur Demonstration fachgerecht vorbereitet, gebunden und anschliessend entsprechend zerlegt werden. Nicht benötigte Stücke können retour geschoben werden.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: <b>Gemüsegerichte</b> <b>Kartoffelgerichte</b>	Es werden keine geschälten Kartoffeln oder geschältes Gemüse abgegeben.

Warenkorb- & Pflichtgerichte: <b>Allgemeines</b>	Wo nichts anderes erwähnt ist oder Vorschriften/Hinweise bestehen, entscheidet der Experten-Obmann oder dessen Stellvertreter.  Der Experten-Obmann kann jederzeit und ohne separate Vorankündigung Änderungen/Anpassungen vornehmen.
---	---