

QV «Praktische Arbeit» Merkblatt 2017

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

POSITIONEN:	MERKE:
Warenkorbgericht: Fischgericht	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.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Fleischgerichte	Sind ganze Fleischstücke im Rezept oder werden ganze Fleischstücke (wie z.B. Karree- oder Nierstück vom Schwein, Kalb, Lamm oder Lammrack, etc.) zum Rezept abgegeben, muss dieses immer zur Demonstration gebunden werden.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Geflügelgerichte	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: Gemüsegerichte Kartoffelgerichte	Es werden keine geschälten Kartoffeln oder geschältes Gemüse abgegeben.
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Temperaturen:	Wo nichts Anderes erwähnt ist gelten folgende Temperaturbereiche: <ul style="list-style-type: none"> • unter 13°C für kalt servierte Gerichte • 20 bis 40°C für lauwarm servierte Gerichte • über 62°C für warm servierte Gerichte
Warenkorb- & Pflichtgerichte: Allgemeines	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.