



Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» Restaurationsfachfrau/-mann EFZ Kandidat/in 1/3/5/7

Zeit	Arbeiten	Bemerkungen
07.30 - 07.45 Uhr	Begrüssung und Einweisung der Kandidaten (15 Minuten)	Einfinden der Kandidaten, umgezogen Möglichkeit für Kaffee und Gipfeli
07.45 - 08.15 Uhr	Orientierungen und Besichtigung der Prüfungsräumlichkeiten (30 Minuten)	
08.15 - 08.30 Uhr	Vorstellen der Experten, Übergabe der Prüfungsaufgaben durch den Experten (15 Minuten)	
08.30 - 08.45 Uhr	Servicebesprechung (15 Minuten)	Unser Küchenchef erklärt die Speisekarte sowie das vorbestellte Menü. Es werden keine Fachfragen beantwortet.
08.45 - 09.05 Uhr	Selbststudium (20 Minuten)	Erlaubte Hilfsmittel: Lerndokumentation, Fachliteratur, Unterlagen aus dem ÜK
09.05 - 10.05 Uhr	Tische aufdecken mit Dekoration nach Vorgabe (60 Minuten)	Dekorieren von Menütisch nach Vorgabe, Decken von 2x2er-Tischen gemäss Menüvorgabe (Spezialgedecke integriert), Falten von 7 Servietten: 4 verschiedene Gästeservietten. 1 Artischocke / 1 Vorlegebestecktasche / 1 Menagenserviette
10.05 - 10.15 Uhr	Pause (10 Minuten)	
10.15 - 11.15 Uhr	Fertigung der Speisen nach Vorgabe inkl. Aufräumen (60 Minuten)	Salatvariationen Vorspeisenteller Amuse bouche
11.15 - 11.25 Uhr	Kasseninstruktion (10 Minuten)	gleiche Kasse wie im ÜK geübt
11.25 - 11.55 Uhr	Mittagessen der Kandidaten (30 Minuten)	Essen, evtl. Umziehen
11.55 - 12.10 Uhr	Erstellen Ihres Aperitif-Bufferets (15 Minuten)	Mise en Place gemäss Aufgabe bereitstellen
12.10 - 12.30 Uhr	Fertigung und Servieren des Aperitifs, Servieren der Amuse bouche, Schluss Mise en Place (20 Minuten)	Empfehlung, Verkauf, Fertigung und Servieren von 4 verschiedenen Aperitifs, davon 1 Cocktail nach Rezept zubereiten, Servieren der Amuse bouche, Schluss Mise en Place für Mittagsservice
12.30 - 15.00 Uhr	Empfangen und Bedienen der Gäste, Inkasso (150 Minuten)	Jeder Kandidat bedient an 2 Tischen voneinander unabhängige Gäste, 1 Tisch à la carte 1 Tisch vorbestelltes 4-Gang Menü Hauptgang = Gueridonservice mit Tranchieren Inkasso
15.00 - 15.15 Uhr	Pause (15 Minuten)	
15.15 - 15.45 Uhr	Reinigung / Werterhaltung (30 Minuten)	Tägliche Reinigung und Auffüllen der Servicestation für den nächsten Tag
15.45 - 16.00 Uhr	Schluss der Prüfung Verabschiedung durch den Chefexperten	

Die Zeiten werden strikte eingehalten