

Gruppe A (Arbeitsplatz 1 / 3 / 5 / 7)

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
08.00 Uhr	05 Min.	Begrüssung	Vorstellung der PEX
08.05 Uhr	30 Min.	Planung Praxisaufgabe	- Rezepte der Praxisaufgaben werden abgegeben (Eigene Rezepte dürfen verwendet werden sofern sie den Charakter der Vorgabe haben (Schnittarten, Garmethoden etc.) - Süssspeiseaufgabe der Expertin / dem Experten erklären - Grund-Mise-en-place-Liste erstellen (Aufgabenteil a) - Zeitplanung erstellen
08.35 Uhr	20 Min.	Vorbereitung Fachgespräch	- Die geplante Praxisaufgabe dient als Basis. - Rezepte, Notizen und Planung dürfen verwendet werden. - Die Kandidatin / der Kandidat erklärt die geplanten Arbeiten
08.55 Uhr	30 Min.	Fachgespräch	
09.25 Uhr	05 Min.	Wechsel	Wechsel zwischen Fachgespräch und Küchenrundgang
09.30 Uhr	30 Min.	Rundgang	Besichtigung der Prüfungsräume
10.00 Uhr	50 Min.	Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place	Alle Lebensmittel vollständig und geordnet bereitstellen. Wenn noch Zeit bleibt: Fein-Mise-en-place oder Süssspeise beginnen. Es darf nicht gekocht oder gegart werden.
10.50 Uhr	20 Min.	Pause	Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
11.10 Uhr - 14.05 Uhr	Total 175 Min.	Aufgabenteil b) *Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
13.00 Uhr - 13.15 Uhr	15 Min.	Schicken der Vorspeise / Suppe	Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
13.25 Uhr - 13.40 Uhr	15 Min.	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	Schickzeitfenster Hauptgang
13.50 Uhr - 14.05 Uhr	15 Min.	Schicken der Süssspeise	Schickzeitfenster Süssspeise
14.05 Uhr	15 Min.	Aufräumen	Reinigen Warenrückschub Arbeitsplatz instand stellen
14.20 Uhr		Verabschiedung	Verlassen der Küche

Gruppe B (Arbeitsplatz 2 / 4 / 6 / 8)

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
08.00 Uhr	05 Min.	Begrüssung	Vorstellung der PEX
08.05 Uhr	30 Min.	Planung Praxisaufgabe	- Rezepte der Praxisaufgaben werden abgegeben (Eigene Rezepte dürfen verwendet werden sofern sie den Charakter der Vorgabe haben (Schnittarten, Garmethoden etc.) - Süssspeiseaufgabe der Expertin / dem Experten erklären - Grund-Mise-en-place-Liste erstellen (Aufgabenteil a) - Zeitplanung erstellen
08.35 Uhr	30 Min.	Rundgang	Besichtigung der Prüfungsräume
09.05 Uhr	20 Min.	Vorbereitung Fachgespräch	- Die geplante Praxisaufgabe dient als Basis. - Rezepte, Notizen und Planung dürfen verwendet werden. - Die Kandidatin / der Kandidat erklärt die geplanten Arbeiten
09.25 Uhr	05 Min.	Wechsel	Zimmerwechsel für Fachgespräch
09.30 Uhr	30 Min.	Fachgespräch	
10.00 Uhr	50 Min.	Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place	Alle Lebensmittel vollständig und geordnet bereitstellen. Wenn noch Zeit bleibt: Fein-Mise-en-place oder Süssspeise beginnen. Es darf nicht gekocht oder gegart werden.
10.50 Uhr	20 Min.	Pause	Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
11.10 Uhr - 14.05 Uhr	Total 175 Min.	Aufgabenteil b) *Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
13.00 Uhr - 13.15 Uhr	15 Min.	Schicken der Vorspeise / Suppe	Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
13.25 Uhr - 13.40 Uhr	15 Min.	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	Schickzeitfenster Hauptgang
13.50 Uhr - 14.05 Uhr	15 Min.	Schicken der Süssspeise	Schickzeitfenster Süssspeise
14.05 Uhr	15 Min.	Aufräumen	Reinigen Warenrückschub Arbeitsplatz Instandstellung
14.20 Uhr		Verabschiedung	Verlassen der Küche