



QV – Praktische Arbeit EBA:

Temperatur und Schickzeitkontrolle

Datum: _____

Name Prüfungsleiter: _____

Kandidat	Vorspeise	Schickzeit	Temperatur	Suppe	Schickzeit	Temperatur	Hauptgang	Schickzeit	Temperatur	Süssspeise	Schickzeit	Temperatur
Sollwerte	<i>Bemerkung</i>	11:45 - 12:05	K < 25°C	<i>Bemerkung</i>	11:45 - 12:05	≥ 60°C K < 13°C	<i>Bemerkung</i>	12:05 - 12:30	≥ 60°C	<i>Bemerkung</i>	12:30 - 12:45	k. A.
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												

Visum: _____

K = Kaltes Vorgericht oder kalte Suppe