



Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» Restaurantangestellte/-r EBA

| Zeit | Arbeiten | Bemerkungen |
|----------------------|---|--|
| 08.45 - 09.15 Uhr | Begrüssung, Orientierung, Besichtigung der Prüfungsräumlichkeiten (30 Minuten) | Einfinden der Kandidaten, umgezogen |
| 09.15 - 09.30 Uhr | Vorstellen der Experten, Übergabe der Prüfungsaufgaben durch den Experten (15 Minuten) | |
| 09.30 - 09.45 Uhr | Servicebesprechung (15 Minuten) | Unser Küchenchef gibt Informationen. zu den 2 Business-Lunch |
| 09.45 - 09.55 Uhr | Selbststudium (10 Minuten) | Erlaubte Hilfsmittel: Fachliteratur, Unterlagen aus dem ÜK |
| 09.55 - 10.10 Uhr | Pause (15 Minuten) | |
| 10.10 - 10.55 Uhr | Tisch aufdecken 45 Minuten | Decken von 1 x 4 er Tisch mit à la carte Grundgedeck, Falten von 7 Servietten: 2x2 verschiedene Gästeservietten 1 Artischocke 1 Vorlegebestecktasche 1 Menagenserviette |
| 10.55 - 11.05 Uhr | Kasseninstruktion (10 Minuten) | gleiche Kasse wie im ÜK geübt |
| 11.05 - 11.45 Uhr | Mittagessen der Kandidaten (40 Minuten) | Essen, evtl. Umziehen |
| 11.45 - 11.50 Uhr | Einweisung in das Aperitif-Bufferet 5 Minuten | Der Experte erklärt das bereitgestellte Aperitif-Bufferet |
| 11.50 - 12.10 Uhr | Fertigung und Servieren des Aperitifs, Schluss Mise en Place 20 Minuten | Zubereitung und Servieren von 4 verschiedenen Aperitifs Servieren der Amuse bouches Schluss Mise en Place im Speiseraum |
| 12.10 - 14.30 Uhr | Empfangen und Bedienen der Gäste, Inkasso 140 Minuten | Jeder Kandidat bedient an seinem Tisch 4 Gäste Die Beilagen werden geschöpft. Inkasso |
| 14.30 - 14.45 Uhr | Pause (15 Minuten) | |
| 14.45 - 15.15 Uhr | Reinigung / Werterhaltung 30 Minuten | Tägliche Reinigung und Auffüllen der Servicestation für den nächsten Tag |
| 15.15 - 15.30 Uhr | Schluss der Prüfung Verabschiedung durch den Chefexperten | |

Die Zeiten werden strikte eingehalten