



Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» Ausführungen Restaurantangestellte/-r EBA

08.45 -
09.15 Uhr

Begrüssung der Kandidaten in der Arbeitskleidung.
Besichtigung der Prüfungsräumlichkeiten.

09.15 -
09.30 Uhr

Vorstellen der Experten. Die Experten übergeben die Prüfungsaufgaben
und stehen für allfällige Fragen zur Verfügung.

09.30 -
09.45 Uhr

Unser Küchenchef erklärt die Speisekarte und steht für Fragen der
Kandidaten zur Verfügung.

09.45 -
09.55 Uhr

Die Kandidaten können sich auf die einzelnen Aufgaben vorbereiten.
Erarbeitete Unterlagen dürfen verwendet werden.

09.55 -
10.10 Uhr

Pause

10.10 -
10.55 Uhr

Aufdecken eines 4er Tisch mit à la carte Grundgedeck.
Besteck, Gläser und Porzellan müssen poliert werden.
2x2 verschiedene Gästeservietten aus der Vorlage ÜK
Je 1 Artischocke, Menagenserviette und Bestecktasche
Inklusive Mise en Place für den Mittagsservice

10.55 -
11.05 Uhr

Die Kasse wird den Kandidaten erklärt und vorgezeigt.
(gleiche Kasse wie im ÜK trainiert)

11.05 -
11.45 Uhr

Mittagessen der Kandidaten mit der Möglichkeit, sich umzuziehen

11.45 -
11.50 Uhr

Das bereitgestellte Aperitif-Buffer wird den Kandidaten erklärt und vorgestellt

11.50 - 12.10 Uhr	Zubereitung und Service von 4 verschiedenen klassischen- und neuzeitlichen Aperitifs und Anbieten von den bereitgestellten Amuse bouche. Anschliessend Schluss Mise en Place im Speiseraum.
12.10 - 14.30 Uhr	Jeder Kandidat bedient an seinem Tisch 4 Personen mit 4 Gängen 1. Gang Vorspeise , Tellerservice 2. Gang Suppe , eine davon wird am Küchenpass selbständig geschöpft 3. Gang Hauptgang , Tellerservice, Beilagen und Saucen Silverservice 4. Gang Käse auf Teller, Tellerservice / Süssspeisen auf Platte, Voitureservice. Besteckteile werden nachgedeckt. Getränke-, Wein- und Dessertweinservice Inkasso
14.30 - 14.45 Uhr	Pause
14.45 - 15.15 Uhr	Reinigung / Werterhaltung Jeder Kandidat führt eine Tagesreinigung seiner Servicestation durch und füllt letztere nach Stockliste auf.
15.15 - 15.30 Uhr	Umziehen der Kandidaten
15.30 Uhr	Verabschiedung der Kandidaten durch den Obmann