



Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» Restaurantangestellte/-r EBA 2022

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 erklärt die Speisekarte.
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-Buffer 5 Minuten	Der Experte erklärt das bereitgestellte Aperitif-Buffer
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