



Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» Ausführungen Restaurantfachfrau/mann EFZ Jung Sommelier

08.45 -
09.10 Uhr

Begrüssung der Kandidaten in der Arbeitskleidung.
Besichtigung der Prüfungsräumlichkeiten.

09.10 -
09.20 Uhr

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

09.20 -
09.35 Uhr

Unser Küchenchef erklärt die Empfehlungen und das Menü und steht für
Fragen der Kandidaten zur Verfügung.

09.35 -
09.55 Uhr

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

09.55 -
10.40 Uhr

Aufdecken der Tische:
1x 2er Tisch nach Menüvorgabe (Fine Dining)
runder Tisch mit Tischtuch und Dekoration nach Vorgabe
1x 2er Tisch à la Carte Grundgedeck (Casual)
eckiger Tisch mit Tischläufer und bereitgestellten Blumen
Besteck, Gläser und Porzellan müssen poliert werden.
2 x 2 verschiedene Gästeservietten aus der Vorlage ÜK
Je 1 Artischocke, Menagenserviette und Bestecktasche
Inklusive Mise en Place für den Mittagsservice

10.40 -
10.55 Uhr

Pause

10.55 -
11.05 Uhr

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

11.05 -
11.35 Uhr

Mittagessen der Kandidaten

11.35 -
11.45 Uhr

Pause, mit der Möglichkeit, sich umzuziehen

11.45 - 11.50 Uhr	Das bereitgestellte Aperitif-Buffer wird den Kandidaten erklärt und vorgestellt
11.50 - 12.15 Uhr	Zubereitung und Service von 4 verschiedenen klassischen- und neuzeitlichen Aperitifs und Anbieten von den bereitgestellten Amuse bouche (von der Küche zubereitet). Anschliessend Schluss Mise en Place im Speiseraum.
12.15 - 15.15 Uhr	<p>Jeder Kandidat bedient 2 Tische mit je 2 Personen mit 4 Gängen: Runder Tisch (Fine Dining) mit vorbestelltem 4 Gänge Menü Jeder Gang Tellerservice Brotauswahl, Butter und Spezialöle passiert Hauptgang Clochenservice Eckiger Tisch (Casual) à la Carte 4 Gänge Brot und Butter eingesetzt Gang 1 und 2 Tellerservice Hauptgang, Tellerservice mit Beilagen Plattenservice Dessert, 1 Gast, Süßspeise Tellerservice, 1 Gast, Käseteller, Garnituren von der Platte am Gueridon geschöpft Getränke: Fine Dining: Ergänzungskompetenz Pflichtaufgabe Sommelier, Weinbegleitung jedes Ganges, Pflicht 1 Gang Bierbegleitung. Mineral- Wein- Dessertwein- Kaffee-Tee- und Spirituosenervice Inkasso</p>
15.15 - 15.30 Uhr	Pause
15.30 - 16.00 Uhr	Reinigung / Werterhaltung Jeder Kandidat führt eine Tagesreinigung seiner Servicestation durch und füllt letztere nach Stockliste auf.
16.00 - 16.15 Uhr	Umziehen der Kandidaten
16.15 Uhr	Verabschiedung der Kandidaten durch den Obmann