Hotel & Gastro formation

Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch

Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten»
Restaurantfachfrau/-mann EFZ-Kandidat/in Jung Barkeeper

Zeit	**Arbeiten**	**Bemerkungen**
08.30 - 08.45 Uhr	Begrüssung und Einweisung der Kandidaten (15 Minuten)	Einfinden der Kandidaten, umziehen in Arbeitskleidung und Möglichkeit für Kaffee und Gipfeli
08.45 - 09.10 Uhr	Orientierungen und Besichtigung der Prüfungsräumlichkeiten (25 Minuten)	
09.10 - 09.20 Uhr	Vorstellen der Experten, Übergabe der Prüfungsaufgaben durch den Experten (10 Minuten)	
09.20 - 09.35 Uhr	Servicebesprechung (15 Minuten)	Unser Küchenchef erklärt die Tagesempfehlungen sowie das Menü. Es werden keine Fachfragen beantwortet.
09.35 - 09.55 Uhr	Selbststudium (20 Minuten)	Erlaubte Hilfsmittel: Lerndokumentation, Fachliteratur, Unterlagen aus dem ÜK
09.55 - 10.40 Uhr	Tische aufdecken mit Dekoration nach Vorgabe **45** Minuten	Dekorieren von Menütisch nach Vorgabe, Decken von 1x2er-Tisch Menügedeck (Fine Dining) Decken von 1x2er-Tisch à la Carte Grundgedeck (Casual) Falten von 7 Servietten: 2x2 Gästeservietten / 1 Menagenserviette 1 Artischocke / 1 Vorlegebestecktasche
10.40 - 10.55 Uhr	Pause (15 Minuten)	
10.55 - 11.05 Uhr	Kasseninstruktion (10 Minuten)	gleiche Kasse wie im ÜK geübt
11.05 - 11.35 Uhr	Mittagessen der Kandidaten (30 Minuten)	Essen
11.35 - 11.45 Uhr	Pause (10 Minuten)	Möglichkeit zum Umziehen
11.45 - 11.50 Uhr	Erklären Ihres Aperitif-Buffets (05 Minuten)	Der Experte zeigt und erklärt Ihnen Ihr Aperitifbuffet
11.50 - 12.15 Uhr	Fertigung und Servieren des Aperitifs, Servieren der Amuse bouche aus der Küche, Schluss Mise en Place **25** Minuten	Empfehlung, Verkauf, Fertigung und Servieren von 4 verschiedenen klassischen- und neuzeitlichen Aperitifs, Servieren der Amuse bouche Schluss Mise en Place für Mittagsservice
12.15 - 14.45 Uhr	Empfangen und Bedienen der Gäste, Inkasso **150** Minuten	Jeder Kandidat bedient an 2 Tischen voneinander unabhängige Gäste, 1x2er-Tisch à la carte 1x2er-Tisch vorbestelltes 4-Gang Menü Inkasso
14.50 - 15.20 Uhr	Ergänzungskompetenz Pflichtaufgabe **30** Minuten	Pflichtaufgabe Bar
15.20 - 15.30 Uhr	Pause (10 Minuten)	
15.30 - 16.00 Uhr	Reinigung / Werterhaltung (30 Minuten)	Tägliche Reinigung und Auffüllen der Servicestation für den nächsten Tag
16.00 - 16.15 Uhr	Schluss der Prüfung Verabschiedung durch den Chefexperten	

Die Zeiten werden strikte eingehalten