

4.25 Std.	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	07.30	Eintreffen im Birch, umziehen und sich ausrüsten
	07.45	Begrüssung, Küchenrundgang, Arbeitsplatz/Posten einrichten
	08.00	Qualifikationseröffnung, Expertenzuteilung, Begrüssung
45 Min.	08.00	Abgeben Prüfungsaufgabe, Vorbereitungen Arbeitsplanung erstellen Rezepte bereitstellen Fragen stellen
135 Min.	08.45	Arbeitsaufnahme in der Küche (für alle gleichzeitig) Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche
60 Min. Schickzeit	11.00 – 11.15	→ Schicken der kalten Vorspeise (4 Teller) oder Suppe (4 Tassen). Kalte Vorspeise oder Suppe aus der Gerichteliste
	11.15 – 11.35	→ Schicken des Hauptganges (4 Teller) Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse aus der Gerichteliste
	11.35 – 12.00	→ Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Teller) Selbstkreierte Süssspeise nach Vorgaben
15 Min.	12.00 – 12.15	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt versorgen) 12.15 QV Ende
	12.15	Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leiter) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü Verabschiedung durch Qualifikationsleiter und Experten