

# Arbeits- und Zeitplanung Praktische Arbeiten Koch



Kandidatin / Kandidat: .....

<b>07.30</b>	<b>Fertig Umgezogen und vollständig ausgerüstet</b> > Kadidatenbegrüssung, Küchenrundgang	
<b>07.50 – 08.00</b>	Offizielle Begrüssung, Warenkorb-Bekanntgabe, Einziehen der Warenkorb-Lebensmittelbezugsliste, Bekanntgabe des Arbeitsplatzes, Expertenzuteilung.	
<b>08.00 - 09.30</b>	Mündliches Fachgespräch, Arbeitsplanung, Fachgespräch in der Fremdsprache	
<b>09.30 – 09.45</b>	<b>15' Pause, spätestens um 09.45 Uhr in der Küche</b>	
	<b>Was mach ich wann und wie</b>	<b>Bemerkungen/ CCPs</b>
<b>09.45 – 12.15</b>		
<b>12.15 -12.30</b>	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)	
<b>12.30 -13.00</b>	<b>Essen und Mittagspause unter Betreuung</b>	

# Arbeits- und Zeitplanung Praktische Arbeiten Koch



Kandidatin / Kandidat: .....

13.00-13.05	Mit Expertin / Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen, <b>Was mach ich wann und wie</b>	<b>Bemerkungen/ CCPs</b>
13.05 – 14.45		
14.45 – 15.00	Schicken der Vorspeise (4 Einzelportionen)	
15.10 – 15.20	Schicken der Suppe (4 Einzelportionen)	
15.30 – 15.45	Schicken des Fischgerichtes (4 Einzelportionen)	
15.55 – 16.10	Schicken des Hauptgerichtes (4 Teller) Fleischgericht, Stärkebeilage und 2 Gemüse	
16.20 – 16.35	Schicken der Süßspeise und des Kleingebäcks (4 Einzelportionen) > <b>Posten aufräumen</b>	
16.35 – 16.50	Küchenordnung erstellen (Leitung: Technischer Leiter)	
	<b>Ende der Qualifikation</b>	
	> <b>Umziehen</b> > Qualifikations-Feedback ausfüllen und unterschreiben > <b>Verabschiedung</b>	