

Zeit	Inhalt	
2-3'	Start Fachgespräch <ul style="list-style-type: none"> • Begrüssung, Vorstellung, Abklärung Schriftsprache oder Mundart • Eigene Funktion erklären «...den Co-Experten lernen Sie in der Küche..» • «Bis um 8.45 Uhr haben Sie die Gelegenheit ihren Prüfungstag zu planen. Sind Sie über den zeitlichen Ablauf informiert?» (Nochmals aufzeigen) 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
40'	Planung der Prüfungsgerichte <p>Die Kandidaten erhalten ein Dossier bestehend aus einem Übersichtsblatt mit den Zubereitungs- und Anrichtemengen, den Rezepten (4 Port.) sowie einen Arbeitsplan und eine Lebensmittelbezugsliste. Es können auch die eigenen Rezepte verwendet werden, solange die Garmethoden und die charakteristischen Merkmale identisch sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dem/der Kandidat/in das Dossier aushändigen und kurz die Funktion der einzelnen Blätter erläutern. • „Verstehen Sie die Anweisungen und die Hinweise auf dem Übersichtsblatt oder haben Sie noch Fragen? Haben Sie die Schickzeiten zur Kenntnis genommen?“ • „Wollen Sie die vorhandenen oder eigenen Rezepte benutzen?“ Rezepte still durchlesen lassen. „Ist alles klar?“ • Frischprodukte-Bezugsliste (Grobmengen) mit Hilfe der Rezepte und des Übersichtsblattes erstellen lassen. • Die Fixzeiten (wann muss ich bei diesem Gericht mit der Vorbereitung, dem Ansetzen, dem Fertigstellen beginnen) und die Tätigkeitsabfolge notieren lassen. • Arbeitsplan, evtl. vorbereiteter Arbeitsplan vervollständigen • Sich die obige Planung erläutern lassen und gemäss den Kriterien 1.2 bewerten. • «Haben Sie Fragen?» 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2-3'	Abschluss <ul style="list-style-type: none"> • Alle Kandidatenunterlagen in den aufliegenden Schnellhefter einordnen lassen (am Ende des Qualifikationsverfahren PA muss dieser vom Experten eingezogen werden) • Blatt «Checkliste Fachgespräch PA EBA» unterzeichnen lassen • Kandidat/in nach den ersten drei Arbeiten in der Küche fragen. • Guten Prüfungsablauf wünschen. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
45'	Unterschriften <p>Kandidat/in..... Experte.....</p>	