

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