



Qualifikationsbereich Tagesablauf

Ablauf	Aufgaben	Zeit
07.30 – 08.00	Eintreffen der Kandidatinnen und Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• Garderobe• Betreuung durch den Coach• Materialien zeigen• Räume besichtigen	
08.00 – 08.15	Begrüssung durch die Prüfungsleitung/Info <ul style="list-style-type: none">• Vorstellen der Prüfungsleitung• Erklären der Aufgaben	15'
08.15 – 09.00	Aufgabe 1 Tische decken (laut Aufgabe) <ul style="list-style-type: none">• Servietten falten• Gästetische 2 X 2 Personen aufdecken• Internationales Grundgedeck - inklusive Wassergläser• Tisch dekorieren (Thema/Vorgabe)	45'
09.00 – 09.15	Pause	15'
09.15 – 10.15	Aufgabe 2 Fertigung von Lebensmitteln (laut Aufgaben) <ul style="list-style-type: none">• Vorspeise (Arbeiten vor dem Gast)• Vorspeisenteller (Arbeiten in der Küche)• Canapés (als Amuse bouche - von Hand zu essen)	60'
10.15 – 10.20	Pause	5'
10.20 – 10.30	Aufgabe 3 Servicebesprechung <ul style="list-style-type: none">• Angebot• Anrichteart• Weinservice (Tageswein)• Mise en place	10'
10.30 – 10.45	Kassen – Instruktion <ul style="list-style-type: none">• Instruktionen über die Kasse• Bestell- und Bonwesen• Abrechnung (Verschiedene Zahlungsarten)	15'
10.45 – 11.30	Mittagessen der Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• Nach dem Essen frisch machen, evtl. umziehen	45'



Ablauf	Aufgaben	Zeit
11.30 – 12.00	Aufgabe 4 Vorbereiten und Servieren des Aperitifs <ul style="list-style-type: none">• Cocktails zubereiten• Aperitifs gemäss Bestellung der Gäste• Servieren der Amuse bouche	30'
12.00 – 12.15	Mise en place Schlussarbeiten <ul style="list-style-type: none">• Letzte Arbeiten vor dem Gästeempfang• Vorbereiten von Brot, Butter etc.	15'
12.15 – 15.15	Aufgabe 5 Gästeempfang und Service <ul style="list-style-type: none">• Gäste empfangen und zum Tisch begleiten• Beraten und Empfehlen von Speisen und Getränken aus den Angebotskarten/Tageskarte• Rechnungsstellung und Inkasso• Verabschiedung	150' bis 180'
15.15 – 15.25	Pause	10'
15.25 – 16.10	Aufgabe 6 Ab-, Auf- und Einräumarbeiten / Reinigung Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none">• Wäsche Mise en place• Officearbeiten• Buffetarbeiten• Service Mise en place	45'
16.10 – 16.25	Verabschiedung durch die Prüfungsleitung <ul style="list-style-type: none">• Verabschiedung der Experten• Feedback Qualifikationstag	15'
	Total	345' - 375'

Angaben Minuten (fett) = Prüfungszeit

Auf den folgenden Seiten finden Sie mögliche Aufgaben für die praktischen Arbeiten.

Änderungen vorbehalten!!