

# Arbeits- und Zeitplanung PA Köchin/Koch

Kandidatin / Kandidat: .....



<b>07.30</b>	<b>Fertig Umgezogen und vollständig ausgerüstet</b> > Kadidatenbegrüssung durch QL2, Küchenrundgang	
<b>07.50 – 08.00</b>	Offizielle Begrüssung durch QL1, 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>	15' Pause, <b>spätestens um 09.45 Uhr in der Küche</b>	
	<b>Was mach ich wann und wie</b>	<b>Bemerkungen/ CCPs</b>
<b>12.00</b>	Schicken der Vorspeise (4 Einzelportionen)	
<b>12.20</b>	Schicken der Suppe (4 Einzelportionen)	
<b>12.40</b>	Schicken des Fischgerichtes (4 Einzelportionen)	

# Arbeits- und Zeitplanung PA Köchin/Koch

Kandidatin / Kandidat: .....



12.40 – 13.00	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)	
13.00 – 13.30	<b>Essen und Mittagspause unter Betreuung des QL2</b>	
13.30 – 13.45	Mit Expertin / Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen, <b>spätestens um 13.45 Uhr in der Küche</b>	
	<b>Was mach ich wann und wie</b>	<b>Bemerkungen/ CCPs</b>
16.30	Schicken des Hauptgerichtes (4 Teller) Fleischgericht, Stärkebeilage und 2 Gemüse	
16.50	Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Einzelportionen) > <b>Posten aufräumen</b>	
17.00	<b>Ende der Qualifikation</b>	
17.00 – 17.30	Küchenordnung erstellen (Leitung: Technischer Leiter)	
17.30 – 17.45	Qualifikations-Feedback ausfüllen und unterschreiben > <b>Umziehen &gt; Verabschiedung durch QL2</b>	