

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren 2024 Kanton Solothurn

Küchenangestellte/r EBA

Informationen für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner,
Kandidatinnen und Kandidaten

Alle nötigen Prüfungsunterlagen finden Sie unter
www.hgf-mittelland.ch

Inhaltsverzeichnis

Prüfungsleitung	3
Durchführungsort	3
Laptop/Tablet/Smartwach/Mobile	3
Taschenrechner	4
Prüfungszulassung.....	4
Krankheit / Unfall / Verspätung.....	4
Übersicht der Gewichtung	5
Erklärung Berufskennnisse mündlich und schriftlich:	5
Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht:	5
Berufskennnisse schriftlich	6
Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:	6
Persönliche Ausrüstung Berufskennnisse	6
Berufskennnisse mündlich	7
Vorgehen beim mündlichen Qualifikationsverfahren.....	7
Praktische Arbeiten	8
Lern- und Leistungsdokumentation	8
Allgemeine Hinweise	8
Abräumen/Entsorgen.....	8
Persönliche Ausrüstung	9
Ablauf QV «Praktische Arbeiten»	9
Pflichtgerichte	9
Allgemeines.....	10
Toiletten	10
Wichtige Hinweise.....	11
Fragen und Auskünfte.....	11
Herausgeber dieser Wegleitung	11
Anhang 1 - Menüplan für den Pflichtteil «QV Praktische Arbeiten»	12
Anhang 2 – Mustermenüs	14
Anhang 3 – Zeitplan	15

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Departement für Bildung in Aarau/Solothurn.
Für die Prüfungsdurchführung ist der Kanton Solothurn verantwortlich.

Chefexperten:

- **Kanton Solothurn:** Adrian Bader, Langackerstrasse 29, 4658 Däniken
adrian.bader@bluewin.ch

Für sämtliche Unklarheiten und Fragen wenden Sie sich schriftlich an den entsprechenden Chefexperten.

Lernende mit Lehrbetrieb im **Kanton Solothurn** müssen diese schriftlich via E-Mail dem Chefexperten schicken. Der Chefexperte wird ihnen schriftlich die Fragen beantworten.

Technische Prüfungsleiter:

- **Gerolag Olten:** Dimitri Fink fink@hgf-mittelland.ch

Durchführungsort

Der Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» wird durch die Hotel & Gastro *formation* Mittelland organisiert und wie folgt durchgeführt:

- Praktische Arbeiten für Lernende mit Lehrbetrieb im Kanton Solothurn:
GerolagCenter, Industriestrasse 78, 4600 Olten

Durch den Besuch der überbetrieblichen Kurse sind alle Teilnehmenden mit der Küche am Prüfungsort vertraut. Der mögliche Zeitplan ist im Anhang.

Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse» und «Berufskennnisse mündlich» wird durch die entsprechende Berufsfachschule organisiert.

Laptop/Tablet/Smartwach/Mobile

Dürfen bei den Prüfungen nicht verwendet oder getragen werden.

Taschenrechner

Netzunabhängige, nicht druckende elektronische Taschenrechner (auch programmierbare) mit ausschliesslich numerischer Anzeige dürfen in allen Fächern der Abschlussprüfung verwendet werden, sofern es sich nicht um einen Prüfungsteil handelt, in welchem ausdrücklich keine oder nur speziell bezeichnete Hilfsmittel gestattet sind. Der Taschenrechner wird als persönliches Hilfsmittel betrachtet und ist vom Prüfungsabsolventen respektive der Prüfungsabsolventin selbst mitzubringen. Für das einwandfreie Funktionieren des Gerätes ist der Benutzer und die Benutzerin verantwortlich. Der Austausch von Geräten unter den Kandidaten und Kandidatinnen ist nicht gestattet. Tritt eine Störung am Rechner auf, so besteht kein Anspruch auf ein Ersatzgerät (es sei denn, ein eigenes sei vorhanden), auf eine Prüfungsverlängerung oder eine Nachprüfung.

Prüfungszulassung

Nehmen Sie zu jeder Prüfung einen amtlichen Ausweis mit (ID, Pass, Fahrausweis).
SBB Abo, Krankenkassenkarte, o.ä. werden nicht akzeptiert.

Krankheit / Unfall / Verspätung

Alle Lernenden sind verpflichtet, das Qualifikationsverfahren zu absolvieren. Einzige Entschuldigungsgründe für das Fernbleiben von der Prüfung sind eine ärztlich bescheinigte Krankheit oder ein Unfall. In diesem Fall ist die Prüfungsleitung sofort schriftlich und unter Beilage des Arzzeugnisses zu informieren. Nach der Prüfung geltend gemachte Bescheinigungen werden nicht als Entschuldigungsgrund anerkannt.

Der Kandidat und die Kandidatin hat rechtzeitig am Prüfungsort einzutreffen. Liegt bei einer Verspätung nachweisbar kein Selbstverschulden vor (aussergewöhnliche Zugverspätung, Unfall, etc.) besteht das Anrecht auf eine ungekürzte Prüfungszeit. Die Verspätung muss aber durch Dritte (Bahnpersonal, Polizei, etc.) bestätigt werden. Ob die Prüfung oder Prüfungsteile sofort oder erst später absolviert werden können, entscheidet der Chefexperte/die Chefexpertin. Ist die Verspätung selbst verschuldet, besteht kein Recht auf das Nachholen der versäumten Prüfungszeit. Die verbleibende Prüfungszeit darf jedoch vollständig ausgeschöpft werden.

Lesen Sie unter www.hgf-mittelland.ch die Bestimmungen zum Qualifikationsverfahren Kanton Solothurn.

Qualifikationsbereiche «Übersicht der Gewichtung»

Übersicht der Gewichtung

Bereiche	Unterteilung/Positionen	Gewichtung
Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Dessert (Süssspeisen) Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen Position 2: Ernährungslehre, Menükunde	20 %
mündlich	Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

Erklärung Berufskennnisse mündlich und schriftlich:

Die Positionen 1 - 3 werden im Unterricht in den Prozessschritten 1 - 5, bei den Kern- wie auch den begleiteten Themen unterrichtet.

Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. - 4. Semester, oder der Modulnoten, der Berufsfachschule. Sie wird auf einen Zehntel gerundet.

Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»

Berufskennnisse schriftlich

Berufskennnisse schriftlich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft. Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskennnisse schriftlich beträgt 110 Minuten.

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft. Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons statt und werden persönlich aufgeboden.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich» umfasst 3 Situationen auf je einem Prüfungsbogen und dauert insgesamt 110 Minuten:
 - *Situation 1, Richtzeit 40'*
 - *Situation 2, Richtzeit 40'*
 - *Situation 3, Richtzeit 30'*
2. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich alle beide Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden:
Pos. 1 = Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen
Pos. 2 = Ernährungslehre, Menükunde
3. Jede Aufgabe ist nummeriert, mit einer Richtzeit versehen und einer Position zugeordnet. Die Lösungsfelder sind entsprechend den dazugehörigen Aufgaben nummeriert.
4. Die Kandidaten/innen erhalten, lesen und lösen die Aufgaben- und Lösungsbögen der entsprechenden Situation, mit einer Pause zwischen jeder Situation. Die Einlesezeit darf nicht zur Lösungszeit gezählt werden, es dürfen Verständnisfragen gestellt werden.
5. Es sind keine Hilfsmittel zulässig, ausser einem Taschenrechner. Sie schreiben mit einem Kugelschreiber (kein Bleistift, kein Korrektur-Kugelschreiber).
6. Hinweis: Übungsserien QV / Nullserie Berufskunde können im Internet wie folgt eingesehen und ausgedruckt werden:

<https://www.hotelgastro.ch/downloads>

Downloads/ Berufliche Grundbildung/ Küchenangestellte EBA

Persönliche Ausrüstung Berufskennnisse

BK schriftlich

- Schreibzeug, Taschenrechner
- Amtlicher Ausweis

BK mündlich

- Lern- und Leistungsdokumentation
- Amtlicher Ausweis

Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»

Berufskennnisse mündlich

Berufskennnisse mündlich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft.
Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Minuten:

- Lebensmittelkundlicher Teil
- Kochkundlicher Teil

Die mündlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons und dem persönlichen Aufgebot Ausbildungszentrum Gerolag in Olten statt.

Vorgehen beim mündlichen Qualifikationsverfahren

Pos. 3 = Kochkunde, Lebensmittelkunde

In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen.

Fachgespräch kann über einen Eintrag der Lern- und Leistungsdokumentation **oder** ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet.

(keine Bewertung der Lern- und Leistungsdokumentation, nur das Gespräch darüber)

Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; von Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf. Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA).

Leitgedanke:

Die Lernenden können aus einem Warenkorb, welcher ein wesentlicher Bestandteil der praktischen Ausbildung war, ihr Prüfungsgespräch führen. Dieser Warenkorb begleitet sie durch die mündliche Prüfung.

Auswahl und Entscheid:

Am Prüfungstag steht ein Warenkorb bereit. Dieser Warenkorb bildet die Grundlage für das Prüfungsgespräch.

Wichtig:

Es werden nur Lebensmittel von den 4 mal 4 üK-Tagen verwendet.

Gesprächszeit:

Für Lern- und Leistungsdokumentation stehen 10 Minuten Prüfungszeit zur Verfügung.
Der Warenkorb beansprucht 30 Minuten der Prüfungszeit.

Für das Prüfungsgespräch muss die Lern- und Leistungsdokumentation unbedingt mitgebracht werden.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Praktische Arbeiten

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 4 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

- Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe
- Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch
- Position 3: Stärkebeilage, Gemüse
- Position 4: Dessert (Süssspeise)
- Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ als Hilfsmittel verwendet werden.

Allgemeine Hinweise

Das AVOR-Blatt ist unter www.hotelgastro.ch oder www.hgf-mittelland.ch herunterzuladen oder es kann selbst ein AVOR-Blatt/Raster erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVOR-Blattes versehen sein.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche vom Kandidaten zur Prüfung mitgebracht werden.

Abräumen/Entsorgen

Die Arbeitsplätze sind während dem ganzen Produktionsvorgang sauber zu halten. Lebensmittel, die nicht unmittelbar gebraucht werden, müssen korrekt gelagert werden. Reste werden den Experten präsentiert und erst danach zurückgegeben.

Persönliche Ausrüstung

- 1 Kochhose
- 2 Kochjacken
- 2 Schürzen
- 2 Torchons
- 1 Foulard
- Arbeitssicherheitsschuhe
- Messerkoffer mit persönlichen Messern
- Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner
- Persönliche Rezeptsammlungen
- Lern- und Leistungsdokumentation
- Amtlicher Ausweis

Persönliche Werkzeuge müssen beim Technischen Leiter bis 2 Wochen vor Prüfungsbeginn angemeldet werden. Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche) gemäss OdAOrg - Informationen zum üK – Berufskleidung.

Ablauf QV «Praktische Arbeiten»

Pflichtgerichte

Konkretisierung

Am Prüfungstag werden die Gerichte, welche an der Abschlussprüfung «Praktische Arbeiten» herzustellen sind, den Kandidaten schriftlich abgegeben.

Beachten Sie, die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (4 Gänge) angepasst herzustellen

Die Gerichteliste befindet sich im Anhang.

Das Pflichtprogramm besteht aus:

1. Gang: Vorspeise oder Suppe
2. Gang: Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht
1 Stärkebeilage
1 Gemüsebeilage
3. Gang: Süssspeise und Gebäck

Betriebseigene Rezepte können verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garteknik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Anrichtegeschirr:

Es ist zwingend das Anrichtegeschirr der Hotel & Gastro *formation* Mittelland zu verwenden. Dies kann vor Ort besichtigt werden.

Allgemeines

Sämtliche Kochapparate und Küchengeräte dürfen genutzt werden. Die gewählte Technik muss zu einem positiven Resultat führen, bzw. führen können und korrekt ausgeführt werden. Es werden keine Kompromisse toleriert, d.h. klassische Zubereitungsarten werden genauso perfekt ausgeführt wie ein Sous-vide Verfahren oder eine auf moderne Geräte umgesetzte Kochmethode.

Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die bereitgestellten Lebensmittel und Convenience-Produkte verwendet werden.

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Wichtige Hinweise

- Zu jeder Prüfung muss ein **amtlicher Ausweis** mitgebracht und vorgezeigt werden.
Ohne Ausweis keine Prüfung!
Ein amtlicher Ausweis ist ein Pass, eine ID, ein Führerausweis oder ein Ausländerausweis.
SBB-Abos, Krankenkassen-, Kreditkarten, o.ä. werden NICHT akzeptiert.

Fragen und Auskünfte

Für Fragen und Auskünfte stehen Ihnen die Chefexperten, die üK-Instruktoren und das Sekretariat von Hotel & Gastro *formation* Mittelland zur Verfügung.

Herausgeber dieser Wegleitung

Hotel & Gastro *formation* Mittelland
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg

Tel. 062 737 90 40
info@hgf-mittelland.ch
www.hgf-mittelland.ch

Änderungen und Anpassungen bleiben vorbehalten. Massgebend sind in jedem Fall, das persönliche Aufgebot und die an der Prüfung abgegeben Unterlagen.

Wir wünschen Ihnen viel Glück und Erfolg für das Qualifikationsverfahren!

Die Chefexperten und die Fachexperten
Das ganze Team der Hotel & Gastro *formation* Mittelland

Anhang 1 - Menüplan für den Pflichtteil «QV Praktische Arbeiten»

Qualifikationsverfahren Menü Serie A - D / 2024

Serie A			
1	2	3	4
Suppe Hausfrauenart oder Schinkenauflauf *** Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Berner Rösti Gefüllte Tomaten provenzalische Art *** Gebrannte Creme Preussen	Griesssuppe mit Kerbel oder Nizza Salat *** Geflügelfrikassee mit Estragon Pilaw-Reis Glasierte Karotten *** Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren Kosmakronen	Kartoffelcremesuppe oder Käse-Speckkuchen *** Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce Risotto Spargeln Mailänderart *** Schaumgefrorenes mit Erdbeeren Sablés	Suppe nach Bauern Art oder Blätterteigkrapfen mit Pilzfüllung *** Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelpüree Glasierte junge Karotten *** Gestürzte Karamellcreme Spitzbuben

Serie B			
1	2	3	4
Kartoffelcremesuppe oder Schinkenauflauf *** Lammragout mit kleinen Gemüsen Polenta mit Mascarpone Gedünsteter Blattspinat *** Rahmgefrorenes Ochsenaugen	Tomatencremesuppe oder Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse *** Sautierte Forellenfilets mit feinen Kräutern Neue Kartoffeln Tomate provenzalische Art *** Gebrannte Creme Haselnussmakronen	Minestrone oder Räucherforellenfilets auf Saisonsalat *** Schweinskarreebraten mit Balsamicosauce Bäckerinkartoffeln Gratinierter Blumenkohl *** Bayrische Creme mit Himbeersauce Sablés	Griesssuppe mit Kerbel oder Frühlingsalat mit Melone *** Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste Bulgur-Pilaw Mit Peperoniwürfeln Broccoli mit Parmesan *** Gestürzte Karamellcreme Spritzgebäck

Serie C			
1	2	3	4
<p>Bündner Gerstensuppe oder Poulet-Melonen-Cocktail *** Forellenfilets Zuger Art Salzkartoffeln mit Petersilie Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen *** Bayrische Creme mit Himbeersauce Ochsenaugen</p>	<p>Tomatencremesuppe oder Griechischer Salat *** Glasierte Kalbsbrustschnitte Spätzli Ratatouille *** Gebrannte Creme Haselnussmakronen</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe oder Krevette-Cocktail mit Avocado *** Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Kartoffelgratin Geschmorter Lattich *** Mandelcreme mit Himbeersauce Sablés</p>	<p>Suppe Hausfrauenart oder Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum *** Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelpüree Grillierte Zucchini *** Gestürzte Karamellcreme Spitzbuben</p>

Serie D			
1	2	3	4
<p>Bündner Gerstensuppe oder Eisbergsalat mit rosa Grapefruit *** Sautiertes Schweinkotelett Walliser Art Rosmarinkartoffeln Glasierte Kohlrabi *** Gestürzte Karamellcreme Ochsenaugen</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit Crôutons oder Käse-Speckkuchen *** Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste Kreolenreis Glasierte Karotten *** Mandelcreme mit Himbeersauce Spritzgebäck</p>	<p>Minestrone oder Gemüse-Cocktail mit Sesam *** Grilliertes Kalbsteak mit Eierschwämmchen Röstkartoffeln Glasierte Gurken mit Dill *** Gebrannte Creme Vanillegipfel</p>	<p>Linsensuppe oder Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen *** Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken Nudeln Gedämpfter Broccoli *** Erdbeermousse Brownies</p>

Anhang 2 – Mustermenüs

Mustermenüs des Praktischen Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r EBA

- Sie werden schriftlich aufgeboden und es wird nur aus einer Menüserie geprüft. Gekocht wird immer für 4 Personen.

Gerichte	1	2	3	4	5
	Bündner Gerstensuppe oder Poulet-Melonen-Cocktail ***	Tomatencremesuppe oder Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse ***	Blumenkohlcremesuppe oder Krevetten-Cocktail mit Avocado ***	Kartoffelcremesuppe oder Schinkenauflauf ***	Minestrone oder Räucherforellenfilets auf Saisonsalat ***
	Forellenfilets Zuger Art Salzkartoffeln mit Petersilie Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen ***	Forellenfilets mit feinen Kräutern Neue Kartoffeln Tomate provenzalische Art ***	Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Kartoffelgratin Geschmorter Lattich ***	Lammragout mit kleinen Gemüsen Polenta mit Mascarpone Gedünsteter Blattspinat ***	Schweinskarreebraten mit Balsamicosauce Bäckerinkartoffeln Gratinierter Blumenkohl ***
	Bayrische Crème mit Himbeersauce Ochsenaugen	Gebraunte Creme Haselnussmakronen	Mandelcrémé mit Himbeersauce Sablés	Rahmgefrorenes Ochsenaugen	Panna cotta mit marinierten Erdbeeren Kokosmakronen

Anhang 3 – Zeitplan

Möglicher Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

		Zeit	Ablauf für die Kandidaten
		07.55	Eintreffen der Kandidaten
	15 Min.	08.00	Garderobenbezug > Umziehen > Besichtigung der Küche
	10 Min.	08.15	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter & der Experten
Total 30 Min	Total 30 Min. 10 Min. 20 Min.	08.30	Übergabe Prüfungsaufgaben: - Qualifikationsleiter übergibt die Prüfungsgerichte und erläutert nochmals den Ablauf. - Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und gibt bekannt welche Gericht bei der Vorspeise hergestellt wird. Im Anschluss macht der Kandidat die nötigen Vorbereitungen mit den passenden Rezepten. Stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan.
Total 30 Min	30 Min.	9.00	Arbeitsplatzbezug in Küche, Posten Küche einrichten (Organisation, Messer) Entgegennahme der Waren, inklusive Lebensmittel Sicherheit Erst Vorbereitungen Mise en Place für die Gerichte
	15 Min.	9.30	Pause , Posten aufräumen
Total 120 Min	120 Min	09.45	Praktische Prüfung der Gerichte: - Vorbereitung, Zubereitung der Gerichte und Fertigung des Gerichte Menüs
Total 60 Min	5 Min + 25 Min.	11.45 – 11.50	Schicken der Vorspeise oder der Suppe (4 Teller / Tassen)
	5 Min + 25 Min.	12.15 – 12.20	Schicken des Hauptgerichtes (Fleisch, Fisch oder Geflügelgericht, Gemüse- und Sättigungsbeilage) (4 Teller)
	5 Min	12.45 – 12.50	Schicken der Süssspeise und das Gebäck (4 Teller, Schalen oder Gläser) > 13.00 Qualifikationsende des Praktischen Teils
Total 45 Min	45. Min.	13.00	Posten Reinigen > Wieder Instandstellung des Arbeitsplatzes. Lebensmittel fachgerecht versorgen oder Entsorgen.
Total 30 Min	30 Min	13.45	> Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > ca. 14.15 Verabschiedung