

# Zeitplan der Praktischen Arbeiten

Zeit	Salat	Fischgericht	Suppe	Hauptgang	Stärkebeilage	Gemüse	Süssspeise
9:00							
9:10							
9:20							
<b>09.30 - 09.40</b>	<b>Warenbezug der Frischprodukte</b>						
9:40							
9:50							
10:00							
10:10							
10:20							
10:30							
10:40							
10:50							
11:00							
11:10							
11:20							
11:30							
<b>11:40 - 12.15</b>	<b>Mittagessen und Pause ( En Guete)</b>						
12:30							
12:40							
12:50							
13:00							
13:10							
13:20							
13:30							
13:40							
13:50							
<b>14.00 - 14.10</b>	<b>Schicken der Salataufgabe</b>						
14:20							
<b>14.30 - 14.40</b>	<b>Schicken des Fischgerichtes</b>						
14:50							
<b>14.50 - 15.00</b>	<b>Schicken der Suppe</b>						
15:10							
15:20							
<b>15.25 - 15.45</b>	<b>Schicken des Hauptgerichtes</b>						
15:50							
<b>15.50 - 16.05</b>	<b>Schicken der Süssspeise</b>						
16:10	Arbeitsplatz Reinigung						
16:20							
<b>16.30 - 16.40</b>	<b>Feedback - Besprechung</b>						
16:45	Verabschiedung durch Experten und Qualifikationsleiter						