

Abschlussprüfung Bereichsleiter/in Restauration/Tagesablauf Praktische Prüfung 2027

Mittagservice	09.15 Uhr	Eintreffen der Kandidaten	09.00 Uhr	Informationssitzung für Experten
	09.30 - 09.45	Begrüssung Information Restaurant	09.30	Experten werden den Kandidaten vorgestellt
	09.45 - 10.00	Informationen aus der Küche	09.45 - 10.00	Informationen aus der Küche
	10.00 - 10.30	Station bereitstellen	10.30 - 10.40	Bewertung der Station
	10.30 - 11.00	Essen / Pause	10.40 - 11.10	Essen / Pause
	11.00 - 11.15	Station fertigstellen	11.10	Experten werden den Gästen vorgestellt
	11.15 - 14.15	Mittagservice	11.15 - 14.15	Mittagservice
	14.15 - 14.35	Station aufräumen	14.15 - 14.35	Bewertung vorbereiten
	14.35	Rückmeldungen der Kandidaten	14.35	Rückmeldungen der Kandidaten
	14.45 Uhr	Ende der praktischen Prüfung	14.45 Uhr	Ende der praktischen Prüfung
Abendservice	15.15 Uhr	Eintreffen der Kandidaten		
	15.30 - 15.45	Begrüssung Information Restaurant	15.30	Experten werden den Kandidaten vorgestellt
	15.45 - 16.00	Informationen aus der Küche	15.45 - 16.00	Informationen aus der Küche
	16.00 - 16.30	Station bereitstellen	16.30 - 16.40	Bewertung der Station
	16.30 - 17.00	Essen / Pause	16.40 - 17.10	Essen / Pause
	17.00 - 17.15	Station fertigstellen	17.10	Experten werden den Gästen vorgestellt
	17.15 - 20.15	Abendservice	17.15 - 20.15	Abendservice
	20.15 - 20.35	Station aufräumen	20.15 - 20.35	Bewertung vorbereiten
	20.35	Rückmeldungen der Kandidaten	20.35	Rückmeldung der Kandidaten
	20.45 Uhr	Ende der praktischen Prüfung	20.30 Uhr	Ende der praktischen Prüfung / anschl. Notenfindung