**Vorprüfung der Reife- und Diplomprüfung**

**Praktische Klausurarbeit im Prüfungsgebiet KÜCHENMANAGEMENT**

**Haupttermin 20 /**

**Kandidat\*in: Jahrgang / Gruppe:**

**Prüfer\*in: Prüfungstermin:**

**Aufgabenstellung**

Bereiten Sie in der Restaurantküche eines erstklassigen Betriebes folgende Speisenfolge (im Ausmaß von jeweils vier Portionen + Kostportion) aus der Tageskarte für vier Gäste zu.

Führen Sie eine grobstrukturierte schriftliche Planung durch (maximal 60 min der Prüfungszeit).

Legen Sie bei Ihrer Arbeit besonderen Wert auf folgende Aspekte:

* Rationelle Arbeitsweise bei Vorarbeit, Durchführung und Nacharbeit
* Einhaltung der Hygienebestimmungen
* Einsatz fachlich richtiger Arbeitstechniken
* Anrichten der Speisen und der Kostportion

**Speisenfolge Teig (T)/ Masse (M)/ Zulieferung (Z)**

Gesamtarbeitszeit: 300 min, von bis Uhr

Servicebeginn: Uhr

Prüfungsraum:

Beigelegte Arbeitsunterlagen: Mengenliste, Formblatt Arbeitsablauf und / oder Diagramm, Geschirranforderungsliste