**AUFGABENSTELLUNG**

**Prüfungsgebiet: KÜCHENMANAGEMENT**

**Modell 1**

Bereiten Sie für vier Personen in der vorgegebenen Zeit folgende Speisen unter Berücksichtigung der geltenden Hygienevorschriften zu und richten Sie diese nach gastronomischen Richtlinien an.

Bei Prüfungsbeginn ist eine entsprechende schriftliche Planung zu erstellen.

Die Lebensmittel sind lt. Mengenangabe vorzubereiten.

**ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE**

Arbeitszeit:

Praktische Durchführung (300 Minuten; Angabe der konkreten Zeitspanne):

Beginn des Serviceablaufes:

Prüfungsraum:

Datum: