

Ablauf des Wettbewerbes für Restaurantfachmann/frau:

- 07:30 Uhr** Begrüßung
- 07:40 Uhr** Beginn
- Einführungsrunde durch den Maitre
- 08:15 Uhr** Menüabsprache mit dem Koch-Kandidaten
Zwei Menükartenhüllen im Format A5 mitbringen und gestalten
Decken von Vierertischen nach Koch Menü
Gueridon für Weinservice (Rot- und Weißwein)
Gueridon für Spezialservice (Ente)
Professionelles Erscheinungsbild
- 09:00 Uhr** Mixen und Beschreiben von Cocktails - Erklärung der verwendeten Spirituosen
- Theorie: Fünf Fragen zu Fachbegriffen wie
- Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
 - Warenwirtschaft
 - Speisen- und Menükunde
 - Servier- und Getränkekunde
- Zubereitung Beef Tartar.
- Zubereitung einer Kaffeespezialität (Einspanner, Latte macchiato, Espresso macchiato, Cappuccino)
Es steht ein zweigruppiger Halbautomat zur Verfügung.
- 11:15 Uhr** Pause
- 11:45 Uhr** Aperitif
Service
Ente tranchieren
Dessert: Crêpes Suzette flambieren
- 13:45 Uhr** Abräumen, Tische säubern
- Ca. 14:30 Uhr** Ende der Prüfung, Verteilung der Urkunden