

# Infos und Antworten zur ZQ 2024

Mailadresse von Herrn Wilsch für Rückfragen: [volker.wilsch@pks-landesberufsschule.de](mailto:volker.wilsch@pks-landesberufsschule.de)

1. Ihr Zeitplan:
  - Start 10:00 Uhr
  - Einlass in die Küchen ab 09:30 Uhr,
  - Davor Kaffee in der Bar.
  - Etwa 15 Minuten Einführung,
  - Etwa 3 Stunden und 45 Minuten Mise en Place,
  - Hauptgang 30 Minuten nach Vorspeise, Dessert 35 Min. später
  - Etwa 45 Minuten zum Aufräumen
  - Gesamt 6 Stunden.
2. :
  - Kein Ablaufplan
  - Keine Materialbestellung
  - Sie dürfen keine extra Ware mitbringen! Beachten Sie den zweiten Warenkorb Standardprodukte! Es ist eigentlich alles da!
  - Die Geräte der Schulküche stehen Euch wie gewohnt zur Verfügung! Wer dennoch weitere Utensilien mitbringen möchte, kann dies gerne tun. Die Sachen müssen jedoch eindeutig markiert sein! Nicht gekennzeichnete Sachen dürfen nicht in die Küche, wir streiten uns nachher nicht, was wem gehört!
3. Sie machen **ein** Menü!  
Allerdings bringen sie zwei schriftliche Ausführungen davon mit!  
Eine wie im Restaurant für den Gast  
Eine für den Prüfer, in welcher dieser sich ein Bild von Schwierigkeit, Garmethoden etc. machen kann
4. Himbeeren sind für jeden frisch 125g, plus TK wer will  
Passionsfrüchte sind frisch, 3 Stück pro Nase, plus Pointier Mark  
Buttermilch habe ich nun auch begrenzt auf 100 ml pro Kopf.
5. Himbeeren sind für jeden frisch 125g, plus TK wer will  
Passionsfrüchte sind frisch, 3 Stück pro Nase, plus Pointier Mark  
Buttermilch habe ich nun auch begrenzt auf 100 mll pro Kopf
6. Ich habe Kalbfleisch für Farce in den Warenkorb aufgenommen
7. Folgende Produkte sind vorhanden:  
Gelbe Curry Paste  
Kaffir Limetten (TK)  
Miso-Pulver  
Mirin  
Cashew nüsse  
Zitronengras  
Piment d'espelette
8. Teller gibt es die von der Schule, anbei ein Foto der Möglichkeiten
9. Auf die Prüferteller alles drauf!
10. Am Schauteller auch á Part erlaubt
11. Rezepte runterrechnen und mitbringen, gerne, HA gemacht!