|  |  |
| --- | --- |
| **Vorgebene Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
|  | Maximal dafür vorgenbene Zeit | 240 |
|  | Grobzerlegen eines Schweines | 18 |
|  | Feinzerlegung des zerlegten Schweins | 25 |
|  | Zuschnitt der Teilstücke | 17 |
|  | Küchenfertiges Gericht zubereiten | 12 |
|  | Grobe Bratwurst füllen | 5 |
|  | Platten dekorieren und anrichten | 15 |
|  | vor mir dafür benötigte Zeit | 92 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beschreibung der Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
| a. | Grobzerlegen eines Schweines | 18 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beschreibung der Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
| b. | Feinzerlegung des zerlegten Schweins | 25 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beschreibung der Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
| c. | Zuschnitt der Teilstücke | 17 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beschreibung der Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
| d. | Küchenfertiges Gericht zubereiten | 12 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beschreibung der Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
| e. | Küchenfertiges Gericht zubereiten | 5 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beschreibung der Arbeitschritte** | **Dauer in Minuten** |
| f. | Küchenfertiges Gericht zubereiten | 15 |
|  |