

Kompetenzorientiertes Beurteilungsblatt KÜCHE

Kandidat/in: _____ Datum: _____ Prüfer/in: _____

| | Beobachtungsbereiche | Kommentare/Kompetenzen: | Punkte max. | Punkte erreicht |
|----|---|-------------------------|----------------------------|-----------------|
| 1 | Erscheinungsbild Persönliche Hygiene, Arbeitskleidung, Logo, Namensschild | | 0 bis minus 6 | |
| 2 | Planung Koordination der Arbeitsschritte, Zeitökonomie (Abzug von 3 Punkten für jeden schweren Fehler; max. 4 schwere Fehler) | | 12 | |
| 3 | Arbeitsplatz Mise en place (3) Ergonomie (3) Ordnung (3) Hygiene (3) | | 12 | |
| 4 | Verhalten in Problemsituationen Flexibilität | | 4 | |
| 5 | Arbeitsergebnis Vorspeise Mise en place (1) Zubereitung (8) Anrichtetechnik, Kreativität (1) Zeitmanagement (3) Konsistenz, Temperatur (1) Geschmack (1) | | 15 | |
| 6 | Arbeitsergebnis Suppe Mise en place (1) Zubereitung (8) Anrichtetechnik, Kreativität (1) Zeitmanagement (3) Konsistenz, Temperatur (1) Geschmack (1) | | 15 | |
| 7 | Arbeitsergebnis Hauptspeise und Beilagen Mise en place (1) Zubereitung (10) Anrichtetechnik, Kreativität (2) Zeitmanagement (3) Konsistenz, Temperatur (2) Geschmack (2) | | 20 | |
| 8 | Arbeitsergebnis Dessert Mise en place (1) Zubereitung (8) Anrichtetechnik, Kreativität (1) Zeitmanagement (3) Konsistenz, Temperatur (1) Geschmack (1) | | 15 | |
| 9 | Koordination mit dem Service | | 3 | |
| 10 | Abschlussarbeiten Versorgen von Lebensmitteln und Speisen | | 4 | |
| | GESAMT | | 100 | |

Beurteilung: 100 – 91 = Sehr gut, 90 – 81 = Gut, 80 – 66 = Befriedigend, 65 – 51 = Genügend, 50 – 0 = Nicht genügend

Ergebnis: