

Kompetenzorientiertes Beurteilungsblatt SERVICE (Fachschule)

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

	Beobachtungsbereiche	Kommentare/Kompetenzen:	Punkte max.	Punkte erreicht
1	Erscheinungsbild Persönliche Hygiene, Arbeitskleidung, Logo, Namensschild		0 bis minus 6	
2	Absprache und Koordination mit Küche und Theke		5	
3	Mise en place Gläser (1), Tischwäsche (1), Besteck (1), Servietten (1), Sideboard (3)		7	
4	Tischdecken Auflegen der Wäsche (4) Glasstellung (3) Besteck (1) Couvert (2)		10	
5	Gesamteindruck Harmonie (2) Menükarte (2) Dekoration (2) Serviettentechnik (2)		8	
6	Ordnung im Raum		3	
7	Gästebetreuung Begrüßung (2) Verkaufsgespräch (5) Flexibilität (5) Verabschiedung (2)		14	
8	Getränkeempfehlung und Getränkeservice		8	
9	Weinpräsentation und Weinservice		8	
10	Service von Speisen unter Einhaltung der Servierregeln Couvert (6) Kalte Vorspeise/Warme Vorspeise (3) Suppe (5) Hauptspeise (4) Dessert (4)		22	
11	Abschlussarbeiten Versorgen von Servierinventar und Wäsche		3	
	GESAMT		88	

Beurteilung: 88 – 80 = Sehr gut, 79 – 70 = Gut, 69 – 58 = Befriedigend, 57 – 45 = Genügend, 44 – 0 = Nicht genügend

Ergebnis: