

Kompetenzorientiertes Beurteilungsblatt SERVICE (mit Sonderaufgabe bzw. à la carte)

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 (4) Menükarte (0) Dekoration (2) Serviettentechnik (2)		8	
6	Sonderaufgabe Mise en place Präsentation u. Verkaufsgespräch Fachkompetenz à la carte Besteckauswahl (4) Reihenfolge (4) Position (4)		12	
7	Ordnung im Raum		3	
8	Gästebetreuung Begrüßung (2) Verkaufsgespräch (5) Flexibilität (5) Verabschiedung (2)		14	
9	Getränkeempfehlung und Getränkeservice		8	
10	Weinpräsentation und Weinservice		8	
11	Service von Speisen unter Einhaltung der Servierregeln Couvert (6) Kalte Vorspeise/Warme Vorspeise (3) Suppe (5) Hauptspeise (4) Dessert (4)		22	
12	Abschlussarbeiten Versorgen von Servierinventar und Wäsche		3	
	GESAMT		100	

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

Ergebnis: