

Lernende/Lernender ..... Datum .....

## Kompetenzbeurteilung stufengerechtes Probekochen

### Herstellung und Produktion

<input type="checkbox"/> <b>A</b> <input type="checkbox"/> <b>B</b> <input type="checkbox"/> <b>C</b> <input type="checkbox"/> <b>D</b>	Kategorie	Bemerkungen in Stichworten
	<b>Kaltes oder lauwarmes Vorgericht</b>	
<input type="checkbox"/>	Mise en place	
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl der Arbeitsmittel	
<input type="checkbox"/>	Herstellung (fachlich korrekt)	
<input type="checkbox"/>	Wird das Gericht gekühlt/überwacht	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	<b>Suppe</b>	
<input type="checkbox"/>	Mise en place	
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	
<input type="checkbox"/>	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	<b>Fischgericht</b>	
<input type="checkbox"/>	Mise en place	
<input type="checkbox"/>	Fisch: Vorbereitungstätigkeiten / Filetier-/Schnitttechniken	
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	
<input type="checkbox"/>	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	<b>Hauptgang</b>	
<input type="checkbox"/>	Mise en place	
<input type="checkbox"/>	Vorbereitungs- und Herrichttätigkeiten	
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	
<input type="checkbox"/>	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	<b>Süssspeise / Konfekt</b>	
<input type="checkbox"/>	Mise en place	
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl der Verarbeitungsmaterialien	
<input type="checkbox"/>	Verarbeitungsmethode (fachlich korrekt)	
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
<input type="checkbox"/>	Teig / Masse	
<input type="checkbox"/>	Konfekt formen / Masse abfüllen	

Kreuzen Sie an: **A** = sehr gut **B** = gut **C** = genügend **D** = ungenügend

Lernende/Lernender ..... Datum .....

## Kompetenzbeurteilung stufengerechtes Probekochen

### Präsentation und Degustation

<b>A B C D</b>	<b>Kaltes oder lauwarmes Vorgericht</b>	Bemerkungen in Stichworten		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entspricht Gerichtebezeichnung	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Farbe	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verhältnis (Portionengrösse)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Exaktheit des Anrichtens	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kreativität (wird eine Garnitur gemacht?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Degustation / Textur	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Temperatur	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schickzeit eingehalten	_____
<b>Suppe</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entspricht Gerichtebezeichnung	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Menge (Portionengrösse)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kreativität (wird eine Garnitur gemacht?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Degustation, schmeckt es?	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Konsistenz / Textur	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produktespezifische Temperatur	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schickzeit eingehalten	_____
<b>Fischgericht</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Farbe	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verhältnis/Portionengrösse (Fisch, Beilage, Garnitur)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kreativität (wird eine Garnitur gemacht?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Degustation (schmeckt es?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Konsistenz / Textur	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produktespezifische Temperatur	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schickzeit eingehalten	_____
<b>Hauptgang</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entspricht Gerichtebezeichnung	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Farbe	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verhältnis/Portionengrösse (Fleisch, Stärkebeilage, Gemüse)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Exaktheit des Anrichtens	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Degustation (schmeckt es?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Textur / Garpunkt	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schickzeit eingehalten	_____
<b>Süssspeise / Konfekt</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Farbe, Verhältnis (Portionengrösse)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Exaktheit des Anrichtens	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Degustation (schmeckt es?)	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schickzeit eingehalten	_____

Kreuzen Sie an: **A** = sehr gut **B** = gut **C** = genügend **D** = ungenügend

Lernende/Lernender ..... Datum .....

## Kompetenzbeurteilung stufengerechtes Probekochen

<input type="checkbox"/> <b>A</b> <input type="checkbox"/> <b>B</b> <input type="checkbox"/> <b>C</b> <input type="checkbox"/> <b>D</b>		Bemerkungen in Stichworten			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prüfungsantritt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Persönliche Hygiene	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Saubere Erscheinung	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gerichtevorgaben erfüllt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rezepte korrekt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arbeits- und Zeitplan erstellt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bestellung korrekt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arbeitet nach Plan	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ökonomisch mit Material + Energie	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Korrekte Abfallentsorgung	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ökonomisch mit Lebensmitteln	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arbeitssicherheit	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Waren-Rückschub	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Endreinigung am Abend	

Notizen

Kreuzen Sie an: **A** = sehr gut **B** = gut **C** = genügend **D** = ungenügend

Lernende/Lernender ..... Datum .....

## Anmerkungen zum stufengerechten Probekochen

Bemerkungen zur Hygiene

Bemerkungen zur Arbeitssicherheit

Bemerkungen zur Ordnung am Arbeitsplatz / Kühlkette

Bemerkungen zur Arbeitstechnik / Schnittarten / Filetiertechiken usw.

Bemerkungen zur Arbeitsqualität

Bemerkungen zur Anrichteweise

Allgemeine Bemerkungen

Fazit und weiteres Vorgehen

Datum

Unterschrift  
Berufsbildnerin/Berufsbildner

Unterschrift  
Lernende/Lernender

.....

.....

.....