

Beurteilung üK 1

Name _____
Vorname _____
Lehrbetrieb _____
Kursdatum _____

A
Anforderungen übertroffen

B
Anforderungen erfüllt

C
Anforderungen nur knapp
erfüllt, Fördermassnahmen
nötig *

D
Anforderungen nicht erfüllt,
besondere Massnahmen
nötig *

* Bei C- oder D-Beurteilungen sind Fördermassnahmen/besondere Massnahmen in den Bemerkungen des jeweiligen Handlungskompetenzbereichs festzuhalten.

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Handlungskompetenzen

- a1: Speisen den Gästebedürfnissen anpassen
- a2: Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen
- a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5: Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen
- a6: Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich A:

.....
.....
.....

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Handlungskompetenzen

- b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
b3: Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen
b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

	A	B	C	D
Ordnung und Sauberkeit Einhaltung der Hygiene / Zonentrennung / Lebensmittelsicherheit (ordentlich, strukturiert, hygienisch, selbstkontrolliert etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Minimieren der Unfall- und Gesundheitsrisiken / Einhaltung EKAS-Richtlinien (risikobewusst, verantwortungsvoll, vorausschauend etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich B:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Handlungskompetenzen

- c1: Die Abläufe in der Küche umsetzen
c2: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

	A	B	C	D
Arbeitsweise Genauigkeit / Produktivität / Sorgfalt / Selbstständigkeit (motiviert, zuverlässig, ausdauernd etc.)	☐	☐	☐	☐
Umgang mit Ressourcen Geräteeinsatz / Lebensmittelverschwendung / Verluste (geplant, vermeidend, sparsam etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich C:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren

Handlungskompetenzen

d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren

d2: Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen

	A	B	C	D
Information und Kommunikation Anwenden der Fachsprache / Verständlichkeit / Umgang mit Stress (korrekt, konstruktiv, offen, freundlich etc.)	☐	☐	☐	☐
Professionelles Erscheinungsbild und Umgangsformen Situationsgerechtes Verhalten und Auftreten / Freundlichkeit / Arbeitskleidung (gepflegt, ordentlich, sauber, korrekt etc.)	☐	☐	☐	☐
Zusammenarbeit und Teamfähigkeit Beitrag zum Arbeitsklima / Verständnis für andere / Umgang mit Kritik (kooperativ, konfliktvermeidend, teamorientiert, verbindlich etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich D:

.....

.....

.....

Weitere Bemerkungen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Besprechung am:

Unterschriften:

üK-Instruktorin/üK-Instruktor

Lernende/Lernender

Beurteilung üK 2

Name _____
Vorname _____
Lehrbetrieb _____
Kursdatum _____

A
Anforderungen übertroffen

B
Anforderungen erfüllt

C
Anforderungen nur knapp
erfüllt, Fördermassnahmen
nötig *

D
Anforderungen nicht erfüllt,
besondere Massnahmen
nötig *

* Bei C- oder D-Beurteilungen sind Fördermassnahmen/besondere Massnahmen in den Bemerkungen des jeweiligen Handlungskompetenzbereichs festzuhalten.

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Handlungskompetenzen

- a1: Speisen den Gästebedürfnissen anpassen
- a2: Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen
- a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5: Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen
- a6: Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren

	A	B	C	D
Arbeitstechnik Arbeitsplatzgestaltung / Umsetzung der Aufträge / Handfertigkeit / Einsatz der Werkzeuge, Utensilien und Geräte (geschickt, strukturiert, genau etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitsmenge, Arbeitstempo Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten (rasch, speditiv, konstant etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich A:

.....
.....
.....

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Handlungskompetenzen

- b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
- b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
- b3: Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen
- b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

	A	B	C	D
Abfälle und Reststoffe Trennung / Verwertung / Entsorgung (vermeidend, Grundsätze und Vorgaben umsetzend, korrekt entsorgend etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich B:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Handlungskompetenzen

- c1: Die Abläufe in der Küche umsetzen
- c2: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

	A	B	C	D
Arbeitsweise Genauigkeit / Produktivität / Sorgfalt / Selbstständigkeit (eigeninitiativ, verantwortungsbewusst, situationsorientiert, zielorientiert, motiviert, zuverlässig, ausdauernd etc.)	☐	☐	☐	☐
Umgang mit Ressourcen Geräteeinsatz / Lebensmittelverschwendung / Verluste (geplant, vermeidend, sparsam etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich C:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren

Handlungskompetenzen

d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren

d2: Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen

	A	B	C	D
Zusammenarbeit und Teamfähigkeit Beitrag zum Arbeitsklima / Verständnis für andere / Umgang mit Kritik (kooperativ, konfliktvermeidend, teamorientiert, verbindlich etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich D:

.....

.....

.....

Weitere Bemerkungen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Besprechung am:

Unterschriften:

ük-Instruktorin/ük-Instruktor

Lernende/Lernender

Beurteilung üK 3

Name _____
Vorname _____
Lehrbetrieb _____
Kursdatum _____

A
Anforderungen übertroffen

B
Anforderungen erfüllt

C
Anforderungen nur knapp
erfüllt, Fördermassnahmen
nötig *

D
Anforderungen nicht erfüllt,
besondere Massnahmen
nötig *

* Bei C- oder D-Beurteilungen sind Fördermassnahmen/besondere Massnahmen in den Bemerkungen des jeweiligen Handlungskompetenzbereichs festzuhalten.

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Handlungskompetenzen

- a1: Speisen den Gästebedürfnissen anpassen
- a2: Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen
- a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5: Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen
- a6: Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren

	A	B	C	D
Arbeitstechnik Arbeitsplatzgestaltung / Umsetzung der Aufträge / Handfertigkeit / Einsatz der Werkzeuge, Utensilien und Geräte (geschickt, strukturiert, genau etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich A:

.....
.....
.....

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Handlungskompetenzen

- b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
b3: Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen
b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

	A	B	C	D
Ordnung und Sauberkeit Einhaltung der Hygiene / Zonentrennung / Lebensmittelsicherheit (ordentlich, strukturiert, hygienisch, selbstkontrolliert etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Minimieren der Unfall- und Gesundheitsrisiken / Einhaltung EKAS-Richtlinien (risikobewusst, verantwortungsvoll, vorausschauend etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich B:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Handlungskompetenzen

- c1: Die Abläufe in der Küche umsetzen
c2: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

	A	B	C	D
Planung und Vorgehen Arbeitsplanung / Mise en place / Einsatz von Systemen (strukturiert, effizient, zweckdienlich, methodisch etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitsweise Genauigkeit / Produktivität / Sorgfalt / Selbstständigkeit (eigeninitiativ, verantwortungsbewusst, situationsorientiert, zielorientiert, motiviert, zuverlässig, ausdauernd etc.)	☐	☐	☐	☐
Umgang mit Ressourcen Geräteeinsatz / Lebensmittelverschwendung / Verluste (geplant, vermeidend, sparsam etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich C:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren

Handlungskompetenzen

d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren

d2: Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen

	A	B	C	D
Information und Kommunikation Anwenden der Fachsprache / Verständlichkeit / Umgang mit Stress (korrekt, konstruktiv, offen, freundlich etc.)	☐	☐	☐	☐
Zusammenarbeit und Teamfähigkeit Beitrag zum Arbeitsklima / Verständnis für andere / Umgang mit Kritik (kooperativ, konfliktvermeidend, teamorientiert, verbindlich etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich D:

.....

.....

.....

Weitere Bemerkungen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Besprechung am:

Unterschriften:

ük-Instruktorin/ük-Instruktor

Lernende/Lernender

Beurteilung üK 4

Name _____
Vorname _____
Lehrbetrieb _____
Kursdatum _____

A
Anforderungen übertroffen

B
Anforderungen erfüllt

C
Anforderungen nur knapp
erfüllt, Fördermassnahmen
nötig *

D
Anforderungen nicht erfüllt,
besondere Massnahmen
nötig *

* Bei C- oder D-Beurteilungen sind Fördermassnahmen/besondere Massnahmen in den Bemerkungen des jeweiligen Handlungskompetenzbereichs festzuhalten.

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Handlungskompetenzen

- a1: Speisen den Gästebedürfnissen anpassen
- a2: Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen
- a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5: Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen
- a6: Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren

	A	B	C	D
Umsetzung der Berufskennnisse Verbindung von Theorie und Praxis (korrekt, angepasst, fachgerecht etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitstechnik Arbeitsplatzgestaltung / Umsetzung der Aufträge / Handfertigkeit / Einsatz der Werkzeuge, Utensilien und Geräte (geschickt, strukturiert, genau etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitsmenge, Arbeitstempo Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten (rasch, speditiv, konstant etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich A:

.....
.....
.....

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Handlungskompetenzen

- b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
b3: Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen
b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

	A	B	C	D
Abfälle und Reststoffe Trennung / Verwertung / Entsorgung (vermeidend, Grundsätze und Vorgaben umsetzend, korrekt entsorgend etc.)	☐	☐	☐	☐
Ordnung und Sauberkeit Einhaltung der Hygiene / Zonentrennung / Lebensmittelsicherheit (ordentlich, strukturiert, hygienisch, selbstkontrolliert etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich B:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Handlungskompetenzen

- c1: Die Abläufe in der Küche umsetzen
c2: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

	A	B	C	D
Planung und Vorgehen Arbeitsplanung / Mise en place / Einsatz von Systemen (strukturiert, effizient, zweckdienlich, methodisch etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitsweise Genauigkeit / Produktivität / Sorgfalt / Selbstständigkeit (eigeninitiativ, verantwortungsbewusst, situationsorientiert, zielorientiert, motiviert, zuverlässig, ausdauernd etc.)	☐	☐	☐	☐
Umgang mit Ressourcen Geräteeinsatz / Lebensmittelverschwendung / Verluste (geplant, vermeidend, sparsam etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich C:

.....

.....

.....

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren

Handlungskompetenzen

d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren

d2: Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen

	A	B	C	D
Professionelles Erscheinungsbild und Umgangsformen Situationsgerechtes Verhalten und Auftreten / Freundlichkeit / Arbeitskleidung (gepflegt, ordentlich, sauber, korrekt etc.)	☐	☐	☐	☐
Zusammenarbeit und Teamfähigkeit Beitrag zum Arbeitsklima / Verständnis für andere / Umgang mit Kritik (kooperativ, konfliktvermeidend, teamorientiert, verbindlich etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich D:

.....

.....

.....

Weitere Bemerkungen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Besprechung am:

Unterschriften:

ük-Instruktorin/ük-Instruktor

Lernende/Lernender