

Zusatzangaben

Organisatorisches

1.1 Prüfungsantritt

Tenü gemäss Aufgebot	Berufskleidung / Kopfbedeckung / Arbeitsschuhe / Schürze / Torchon	0				4	
----------------------	--	---	--	--	--	---	--

1.2 Planung

Arbeits- und Zeitplan erstellt	Planung realistisch / Arbeitsschritte vollständig	0	1	2	3	4	
Benötigte Unterlagen werden bereitgelegt, vorhandene Rezepte wenn nötig angepasst, eigene Rezepte vorhanden	Eigene Rezepte, Hilfsmittel aus der Lerndokumentation und ÜK, anpassen der Rezepturen	0	1	2	3	4	
Warenbezug Planungshilfsmittel	Warenbezug ist strukturiert / muss nicht aufgrund fehlender Warenbezugsliste ständig etwas holen	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Hygiene**2.1 Persönliche Hygiene**

Saubere Erscheinung	Tritt gepflegt auf / kein unerlaubter Schmuck	0	1	2	3	4	
Hände an der Kleidung (Schürze, Bluse, Hose) reinigen	Hände werden nicht am Torchon / Bluse / Hose gereinigt	0	1	2	3	4	
Sinnvoller Einsatz von Handschuhen	Handschuhe werden nur bei leichtverderblichen Lebensmitteln, welche nicht mehr gegart werden, verwendet	0	1	2	3	4	
Handhygiene (bei Arbeitsbeginn / bei Arbeitswechsel / nach Pausen)	Hände werden wenn notwendig gewaschen	0	1	2	3	4	

2.2 Lebensmittelhygiene

Degustieren der Gerichte	Degustierlöffel verwendet und gewechselt / nicht mit den Fingern degustiert	0	1	2	3	4	
Verarbeitung von Lebensmittel	Wahl der Bretterfarbe / Gefahr von Kreuzkontaminationen	0	1	2	3	4	
Lagergrundsätze eingehalten	Trennung der Lebensmittel / Lagertemperaturen / Lebensmittel abgedeckt	0	1	2	3	4	

2.3 Betriebshygiene

Arbeitsposten	Türen / Postenfrigor / Herd wird sauber gehalten	0	1	2	3	4	
Arbeitsflächen	Arbeitsflächen sauber	0	1	2	3	4	
Reinigung	Regelmässig / zwischen Arbeitswechsel / Desinfektionen werden durchgeführt wo notwendig / gemeinsam genutzte Bereiche und Materialien	0	1	2	3	4	
Geräte und Material	Messer sauber / schmutziges Material geordnet für Rückschub	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Arbeitssicherheit

3.1 Arbeitssicherheit

Arbeitsplatz	Posten nicht überstellt / Bretter nicht gestapelt / Messer liegen nicht herum / Pfannenstiele oder Bleche ragen nicht über den Postenrand	0	1	2	3	4	
Boden	Nicht überstellt / hat keine Lebensmittel auf dem Boden, Öl oder Wasser usw.	0	1	2	3	4	
Handhabung Maschinen, Geräte, Apparaturen	Schutzeinrichtungen werden verwendet	0	1	2	3	4	
Persönliches Verhalten	Nicht in der Küche rennen / heisses Material wird gekennzeichnet / präventive Arbeitsweise	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Ökologisches und ökonomisches Handeln**4.1 Ökologisches Handeln**

Abfalltrennung	Korrekte Trennung organische und anorganische Abfälle	0	1	2	3	4	
Einsatz Reinigungsmittel	Sparsamer, differenzierter und dosierter Einsatz von Reinigungsmitteln	0	1	2	3	4	
Einsatz und Verbrauch von Hilfsmaterialien	Zweckmässiger Einsatz von Aluminium- und Klarsichtfolie / kein übermässiger Verbrauch von Vakuumsäcken	0	1	2	3	4	
Energieverbrauch	Energieverbrauch der Nutzung angepasst	0	1	2	3	4	

4.2 Ökonomisches Handeln

Produktivität	Eckzeiten der Arbeitsplanung werden eingehalten / zielgerichtete Arbeitsweise / arbeitet nach Plan	0	1	2	3	4	
Warenbezug Qualitätskontrolle	Lebensmittel werden beim Warenbezug auf deren Qualität überprüft	0	1	2	3	4	
Ressourcenverbrauch	Rüstabfälle werden sinnvoll vermieden	0	1	2	3	4	
Überproduktion	Rezepturen angepasst (muss nicht zwingend schriftlich erfolgen)	0	1	2	3	4	
Warenrückschub	Für eine weitere Verwendung sinnvoll geeignete Lebensmittel	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Handwerkliche Fertigkeiten**5.1 Handwerkliche Fertigkeiten Vorspeise / Suppe**

Geforderter Produktions Mise en place (Aufgabenteil a)	Vollständig gemäss Aufgabenstellung	0			3		
Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr-Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett	0	1	2	3	4	
Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Vorgaben / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	1	2	3	4	
Fertigstellen von Gerichten	Bspw. stürzen aus Formen / aufschneiden / mixen und passieren / abflämmen usw.	0	1	2	3	4	
Anrichtetechnik	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2	3	4	
Umsetzung der Vorspeise / Suppe gemäss Vorgabe / Situation	Vorgegebene Komponenten wurden hergestellt	0	1	2	3	4	

5.2 Handwerkliche Fertigkeiten Hauptgericht: Gemüse und Stärkebeilage:

Geforderter Produktions Mise en place (Aufgabenteil a)	Vollständig gemäss Aufgabenstellung	0		2	3		
Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr-Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett	0	1	2	3	4	
Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten Fleisch / Geflügel / Fisch / Alternative Proteinquelle	Fachgerechte Ausführung gem. Vorgaben / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	1	2	3	4	
Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten Stärkebeilage	Fachgerechte Ausführung gem. Vorgaben / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	1	2	3	4	
Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten Gemüse:	Fachgerechte Ausführung gem. Vorgaben / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	1	2	3	4	
Fertigstellen von Gerichten	Bspw. stürzen aus Formen / aufschneiden / mixen und passieren / abflämmen usw.	0	1	2	3	4	
Anrichtetechnik	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2	3	4	
Umsetzung des Hauptgerichts gemäss Vorgaben / Situation	Vorgegebene Komponenten wurden hergestellt	0	1	2	3	4	

5.3 Handwerkliche Fertigkeiten Süssspeise: Süssspeise und Konfekt

Geforderter Produktions Mise en place (Aufgabenteil a)	Vollständig gemäss Aufgabenstellung	0			3		
Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr-Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett	0	1	2	3	4	
Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Vorgaben / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	1	2	3	4	
Fertigstellen von Gerichten	Bspw. stürzen aus Formen / aufschneiden / mixen und passieren / abflämmen usw.	0	1	2	3	4	
Anrichtetechnik	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2	3	4	
Umsetzung der Süssspeise gemäss eigener Planung / Situation	Deklarierte Komponenten wurden hergestellt	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Zubereitung der Gerichte**6.1 Zubereitung Vorspeise / Suppe**

Umsetzen der Garmethode / des Zubereitungsprozesses	Gemäss Vorgaben / Liste der Garmethoden	0	1	2	3	4	
Geeignetes Kochgeschirr verwendet	Adäquates Kochgeschirr / Küchenutensilien / Werkzeuge usw.	0	1	2	3	4	
Geeignete Maschinen, Geräte und Apparate verwendet		0	1	2	3	4	
Überwachung und Pflege während des Garprozesses / Zubereitungsprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am Sprudeln usw.	0	1	2	3	4	

6.2 Zubereitung Hauptgericht

Umsetzen der Garmethode Fleisch / Geflügel / Fisch / Alternative Proteinquelle	Gemäss Vorgaben / Liste der Garmethoden	0	1	2	3	4	
Umsetzen der Garmethode Stärkebeilage	Gemäss Vorgaben / Liste der Garmethoden	0	1	2	3	4	
Umsetzen der Garmethoden Gemüse	Gemäss Vorgaben / Liste der Garmethoden	0	1	2	3	4	
Geeignetes Kochgeschirr verwendet	Adäquates Kochgeschirr / Küchenutensilien / Werkzeuge usw.	0	1	2	3	4	
Geeignete Maschinen, Geräte und Apparate verwendet		0	1	2	3	4	
Überwachung und Pflege während des Garprozesses / Zubereitungsprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am Sprudeln usw.	0	1	2	3	4	

6.3 Zubereitung Süssspeise

Umsetzen der Garmethode / des Zubereitungsprozesses	Gemäss Planung / Liste der Garmethoden	0	1	2	3	4	
Geeignetes Kochgeschirr verwendet	Adäquates Kochgeschirr / Küchenutensilien / Werkzeuge usw.	0	1	2	3	4	
Geeignete Maschinen, Geräte und Apparate verwendet		0	1	2	3	4	
Überwachung und Pflege während des Garprozesses / Zubereitungsprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am Sprudeln usw.	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Präsentation**7.1 Präsentation Vorspeise / Suppe**

Sauberkeit / Exaktheit	Sauberer Teller / nicht verschmiert / gleiche Portionengrösse / gleich angerichtet	0	1	2	3	4	
Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	1	2	3	4	
Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	1	2	3	4	
Gesamteindruck	Entspricht der Planung/Besprechung (allenfalls Teile des Gerichtes fehlen)	0	1	2	3	4	
Schickzeit	Schickzeiten eingehalten	0	1	2	3	4	

7.2 Präsentation Hauptgericht

Sauberkeit / Exaktheit	Sauberer Teller / nicht verschmiert / gleiche Portionengrösse / gleich angerichtet	0	1	2	3	4	
Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	1	2	3	4	
Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	1	2	3	4	
Gesamteindruck	Entspricht der Planung/Besprechung (allenfalls Teile des Gerichtes fehlen)	0	1	2	3	4	
Schickzeit	Schickzeiten eingehalten	0	1	2	3	4	

7.3 Präsentation Süssspeise

Sauberkeit / Exaktheit	Sauberer Teller / nicht verschmiert / gleiche Portionengrösse / gleich angerichtet	0	1	2	3	4	
Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	1	2	3	4	
Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	1	2	3	4	
Gesamteindruck	Entspricht der Planung/Besprechung (allenfalls Teile des Gerichtes fehlen)	0	1	2	3	4	
Schickzeit	Schickzeiten eingehalten	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Degustation**8.1 Degustation Vorspeise / Suppe**

Geschmack	Nicht überwürzt / nicht fade / Eigengeschmack kommt zur Geltung / keine Fehlgerüche	0	1	2	3	4	
Konsistenz / Textur	Bewertung von Garstufen, Konsistenzen und Texturen	0	1	2	3	4	
Gesamteindruck / Harmonie	Zusammenspiel der Komponenten, Aromen, Texturen, Konsistenzen und Zubereitungen / Verkaufbarkeit des Gerichts	0	1	2	3	4	
Temperatur	Mit produktspezifischer Temperatur serviert	0	1	2	3	4	

8.2 Degustation Hauptgericht

Geschmack	Nicht überwürzt / nicht fade / Eigengeschmack kommt zur Geltung / keine Fehlgerüche	0	1	2	3	4	
Konsistenz / Textur	Bewertung von Garstufen, Konsistenzen und Texturen	0	1	2	3	4	
Gesamteindruck / Harmonie	Zusammenspiel der Komponenten, Aromen, Texturen, Konsistenzen und Zubereitungen / Verkaufbarkeit des Gerichts	0	1	2	3	4	
Temperatur	Mit produktspezifischer Temperatur serviert	0	1	2	3	4	

8.3 Degustation Süssspeise

Geschmack	Nicht überwürzt / nicht fade / Eigengeschmack kommt zur Geltung / keine Fehlgerüche	0	1	2	3	4	
Konsistenz / Textur	Bewertung von Garstufen, Konsistenzen und Texturen	0	1	2	3	4	
Gesamteindruck / Harmonie	Zusammenspiel der Komponenten, Aromen, Texturen, Konsistenzen und Zubereitungen / Verkaufbarkeit des Gerichts	0	1	2	3	4	
Temperatur	Mit produktspezifischer Temperatur serviert	0	1	2	3	4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch a1: Speisenangebot (3 Min.)**a1 Speisenangebot**

Kandidat*Innen präsentieren aus der zugewiesenen QV-Situation mit den vorgegebenen Gerichten, unter Einbezug ihrer Lerndokumentation, ihre Speisenfolge, welche sie während der Einlese- und Vorbereitungszeit definiert haben.		0	1	2	3	4	
Kandidat*Innen begründen ihre Gerichtewahl anhand der Anforderungen und der Vorgaben der QV-Situation.							

Variable Inputs b**b1 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit**

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

b2 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs c**c1 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe**

Kandidat*Innen erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1)		0	1	2	3	4	
Kandidat*Innen erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)							

c2 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe

Kandidat*Innen berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch a2: Einkauf (3 Min.)**a2 Einkauf Ernährungsgrundsätze**

Kandidat*Innen erläutern anhand betrieblicher Beispiele, wie sie beim Einkauf sicherstellen, dass die ausgewählten Produkte den aktuellen Ernährungsgrundsätzen entsprechen. Kandidat*Innen legen ihre Überlegungen dar, welche Kriterien sie beim Einkauf beachten, um Produkte mit Schadstoffen zu vermeiden oder deren Gehalt zu minimieren. Sie erklären anhand von betrieblichen Beispielen, wie sie die unterschiedlichen Ernährungsformen, die in ihrem Betrieb angeboten werden, umsetzen.	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs b**b1 Sicherheit und Nachhaltigkeit**

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

b2 Sicherheit und Nachhaltigkeit

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs c**c1 Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe**

Kandidat*Innen erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1) Kandidat*Innen erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

c2 Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe

Kandidat*Innen berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch a3: Lagerung (3 Min.)**a3 Lagerung**

Kandidat*Innen zeigen auf, wie sie die Qualität der Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette bei der Warenannahme kontrollieren.		0	1	2	3	4	
Kandidat*Innen zeigen auf, wie sie die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung entlang der Wertschöpfungskette berücksichtigen und welche Massnahmen sie ergreifen.							

Variable Inputs b**b1 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit**

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

b2 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs c**c1 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe**

Kandidat*Innen erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1)		0	1	2	3	4	
Kandidat*Innen erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)							

c2 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe

Kandidat*Innen berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch a4: Vorbereitung (6 Min.)**a4 Vorbereitung**

Kandidat*Innen erläutern die Arbeitsvorbereitung, einschliesslich des Prinzips «Waschen, Rüsten und Schneiden» von Lebensmitteln und erklären deren Bedeutung im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit (FoodSave und FoodWaste). Kandidat*Innen leiten mögliche Vorbereitungstätigkeiten und Schnittarten für pflanzliche und tierische Lebensmittel, Lebensmittel tierischen Ursprungs und weitere Lebensmittel ab und begründen ihre Wahl. Sie erläutern, wie und wann spezielle Techniken eingesetzt werden	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs b**b1 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit**

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

b2 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs c**c1 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe**

Kandidat*Innen erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1) Kandidat*Innen erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

c2 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe

Kandidat*Innen berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch a5: Zubereitung (8 Min.)**a5 Zubereitung**

Kandidat*Innen erläutern die Umsetzung der Garmethoden der von ihnen gewählten Gerichte.		0	1	2	3	4	
Kandidat*Innen beschreiben/begründen ihre Wahl der Gerichte im Kontext der Gar- und Geschmacksziele.							
Kandidat*Innen analysieren und begründen die Garmethode/n für bestimmte Lebensmittel (z.B. Fleisch/Geflügel/Gemüse) und bringen sie in den Kontext der Gar- und Geschmacksziele							

Variable Inputs b**b1 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit**

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

b2 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs c**c1 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe**

Kandidat*Innen erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1)		0	1	2	3	4	
Kandidat*Innen erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)							

c2 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe

Kandidat*Innen berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch a6: Fertigung / Verkauf (5 Min.)**a6 Fertigung/Verkauf**

Kandidat*Innen erläutern an betrieblichen Beispielen die Wichtigkeit der optischen Präsentation von Gerichten. Sie legen ihr Vorgehen dar, um Speisen + Gerichte optisch ansprechend anzurichten und zu präsentieren. Sie zeigen, was sie bei der Fertigung der Gerichte beachten, um die Speiseausgabe und -verteilung umzusetzen. Sie heben durch Storytelling Herkunft + Besonderheit eines gewählten Gerichts hervor, um den Gästen ein emotionales Erlebnis zu bieten Verkauf fördern	Welche Aspekte wie Farben, Formen oder Garnituren beachten sie dabei?	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs b**b1 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit**

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

b2 Variable Inputs / Sicherheit und Nachhaltigkeit

Kandidat*Innen berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssi-cherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

Variable Inputs c**c1 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe**

Kandidat*Innen erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1) Kandidat*Innen erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

c2 Variable Inputs / Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe

Kandidat*Innen berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Fachgespräch Auftreten und Kommunizieren

d1 Auftreten und Kommunizieren

Kandidat*Innen gestalten ihren Auftritt und kommunizieren stufengerecht mit einer Fachperson.		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

d2 Auftreten und Kommunizieren

Kandidat*Innen nutzen Kommunikationsmittel (z.B. Lerndokumentation) für die Infor-mationsbeschaffung und den Informationsaustausch und setzen diese ein.		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____