

Zusatzangaben

Organisation der Arbeit generell

1.4 zwingend bei Anwesenheit einer lernenden Person beurteilen

1.1 Pünktlicher Prüfungsantritt

Gemäss Zeitplan und Vorgaben "prüfungsbereit"	Nicht pünktlich = 2 Abzüge / Nicht pünktlich und fehlendes Material = 4 Abzüge	0		2		4	
---	--	---	--	---	--	---	--

1.2 Persönliches Auftreten

Körperhaltung und Präsenz	Tritt aktiv und positiv in Erscheinung / unsichere Haltung, wirkt passiv = 2 Abzüge	0		2			
Kleidung und Hygiene	Ungepflegt, ungeeignet, unvollständig = 2 Abzüge / mangelnde persönliche Hygiene = 4 Abzüge	0		2		4	
Kommunikation	Kommuniziert unklar = 2 Abzüge / fehlender Respekt = 4 Abzüge	0		2		4	
Umgang mit Stress und Druck	Bleibt in hektischen Situationen ruhig / reagiert in hektischen Situationen unüberlegt = 2 Abzüge und / oder impulsiv = 4 Abzüge	0		2		4	

1.3 Arbeitsplanung bis 13:30 Uhr

Arbeits- und Zeitplan erstellt	nicht vorhanden = 8 Abzüge	0				8	
Arbeits- und Zeitplan stufengerecht und realistisch	Planung nicht stufengerecht, Arbeitsschritte fehlen = 2 Abzüge / Planung nicht realistisch = 4 Abzüge	0		2		4	
Pausen gemäss Vorgabe geplant	ja = 0 Abzüge, nein = 4 Abzüge	0				4	
Alle Schritte sind nachvollziehbar geplant	Nachvollziehbare, zielführende Arbeitsschritte / ja immer = 0 / teilweise = 2 / selten = 4	0		2		4	
Warenbezug	Warenbezug ist strukturiert / Mangelhafte Planung erfordert kurzfristige Warenbeschaffung = 2 Abzüge	0		2			

1.4 Instruktionsaufgaben

Arbeitsablauf und Zeitrahmen definiert	Klare, verständliche und vollständige Qualitäts- und Zeitvorgaben / immer / teilweise / nie	0	1	2			
Aufgaben stufengerecht zugewiesen	Keine Über- oder Unterforderung / 1 x nicht erlaubte Aufgaben zugeteilt = 2 Abzüge / mehrmals nicht erlaubte Aufgaben zugeteilt = 4 Abzüge	0		2		4	
Lernende Person erhält Anweisungen	Klare und verständliche Anweisungen / immer / selten / nie	0	1	2			
Aufgabenausführung wird kontrolliert	Kontrolliert die Aufgaben der Lernenden auf Genauigkeit und gibt gegebenenfalls Korrekturhinweise / immer / selten / nie	0	1	2			
Feedback (positiv/negativ) erteilt	Gibt zeitnahes und zielgerichtetes Feedback, das auf konkrete Beobachtungen während des Arbeitsprozesses basiert / immer / selten / nie	0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Hygienisches Arbeiten und Arbeitssicherheit**2.1 Persönliches Hygieneverhalten Aufgabenteil A, B und C**

Händehygiene bei Arbeitsbeginn / nach Pausen / bei der Arbeit	Regelmässiges Händewaschen mit Wasser und Seife mit anschliessender Desinfektion / gelegentlich / selten	0		2		4	
Wechseln der Kleidung, der Schürze, des Torchons	Berufskleidung sauber und funktionell / Austausch bei Bedarf / Nein = 4 Punkte Abzug	0				4	
Gesundheitszustand	Frei von ansteckenden Krankheiten oder Hautinfektionen / fachgerechte Behandlung von Verbrennungen oder Schnittverletzungen ja / nein = 4 Abzüge	0				4	
Umgang mit Haaren und Gesicht	Trägt Haarnetz oder Kochmütze / vermeidet es, sich während der Arbeit ins Gesicht zu fassen	0		2			
Körperpflege	Hält seine persönliche Hygiene aufrecht (zB. saubere Fingernägel)	0		2			

2.2 Lebensmittelhygiene Aufgabenteil A, B und C

Verarbeitung von Lebensmittel	Wahl der Bretterfarbe / Gefahr von Kreuzkontaminationen / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Degustieren der Gerichte	Degustierlöffel nicht gewechselt / mit den Fingern degustiert / nie / gelegentlich / immer	0		2		4	
Lagergrundsätze eingehalten	Trennung der Lebensmittel / Lagertemperaturen / Lebensmittel abgedeckt / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Temperaturkontrolle	Überprüft regelmässig die Temperaturen von gekühlten und warmen Speisen mit einem Thermometer / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Einhaltung der Kühlkette / Tiefkühlkette	Kühl - Tiefkühlkette wird unterbrochen / nie / einmal / mehrmals	0		2		4	
Beschriftungen in der Kühlzelle und in der persönlichen Kühlbox	Minimalanforderung: Produktionsdatum und Produktbezeichnung / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			

2.3 Betriebs - und Arbeitsplatzhygiene Aufgabenteil A, B und C

Sauberkeit der Arbeitsflächen	Genutzte Arbeitsflächen werden nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert / immer / gelegentlich / nie	0		2		4	
Geräte und Material	Hygienische Verwendung von Geräten und Materialien / geordnet und hygienisch abgeräumen / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Abfallmanagement	Korrekte und geordnete Abfalltrennung und Entsorgung / Abfallbehälter sauber / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			

2.4 Arbeitssicherheit gewährleisten Aufgabenteil A, B und C

Persönliche Schutzausrüstung	Trägt rutschfeste Schuhe / verwendet Torchon / Nutzung und Wechsel von Handschuhen / immer / gelegentlich / nie	0		2		4	
Arbeitsplatzorganisation	Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz / Vermeidung von Verletzungsgefahren / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Umgang mit Geräten und Werkzeugen	Zweckmässige Werkzeugwahl / Sichere Schneidetechnik mit Messern / sichere Gerätebedienung / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Boden	Rutschig / überstellt / hat LM auf dem Boden / Öl oder Wasser usw. / nie / gelegentlich / dauernd	0	1	2			
Umgang mit Hitzequellen und heissen Oberflächen	Heisses Material wird gekennzeichnet / sicherer Umgang mit heissen Oberflächen und Kochgeschirr / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Handhabung Maschinen	Schutzeinrichtungen werden verwendet / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Persönliches Verhalten	Nicht in der Küche rennen / Material nicht werfen / sichere und vorausschauende Arbeitsweise / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Optimierung der Arbeitsprozesse und Ressourcenmanagement**3.1 Effiziente Arbeitsabläufe**

Organisation des Arbeitsplatzes	Arbeitsplatz zweckmässig organisiert und strukturiert / benötigtes Material griffbereit / immer / gelegentlich / nie	0		2		4	
Zeitmanagement	Reihenfolge der Arbeitsschritte ist logisch und effizient / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Arbeitsgeschwindigkeit	Keine unnötigen Unterbrüche / Prozesse werden zügig und sicher abgearbeitet / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Präzise und ökonomische Bewegungen und Bewegungsabläufe	Keine unnötigen Laufwege / die Arbeitsposition und -haltung sind ergonomisch / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			
Effektive Nutzung von Checklisten und Arbeitsplänen	Checklisten und Arbeitspläne systematisch verwenden um den Arbeitsablauf zu optimieren und keine Schritte zu vergessen / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			

3.2 Umsetzung der Arbeitsplanung

Arbeits - und Zeitplan wird entsprechend praktisch umgesetzt	Planung teilweise nicht umgesetzt (< 3 Abweichungen)= 2 Abzüge / Planung mehrheitlich (> 3 Abweichungen)nicht umgesetzt = 4 Abzüge	0		2		4	
Aufgabenverteilung	Aufgabenverteilung ist klar, sinnvoll und verständlich	0		2		4	
Strukturierte Arbeitsschritte	Arbeitsschritte sind logisch nach Vorbereitung, Zubereitung und Fertigung strukturiert	0	1	2			
Änderungen in der Planung	Änderungen in der Arbeitsplanung auf Grund von nachvollziehbaren Vorkommnissen werden kommuniziert / immer / gelegentlich / nie	0	1	2			

3.3 Menge dem vorgesehenen essbaren, Anteil angepasst

Rezepte berechnen und umsetzen	Sinnvolles berechnen und korrektes Umsetzen von Rezepturen / immer / teilweise / nie	0		2		4	
--------------------------------	--	---	--	---	--	---	--

3.4 Fokus auf Vermeidung von Foodwaste und nachhaltigen Einsatz von Ressourcen

Foodwaste vermeiden	Ressourcenschonende Lebensmittelverarbeitung / immer / teilweise / nie	0		2		4	
Abfalltrennung	Korrekte Trennung organische und anorganische Abfälle / immer / teilweise / nie	0		2		4	
Sinnvolle Nutzung von Rüstabfällen und Lebensmittelresten	Weiterverwendung von Resten und Abschnitten / immer / teilweise / nie	0	1	2			
Einsatz Reinigungsmittel	Dosierter Einsatz von Reinigungsmitteln / immer / teilweise / nie	0	1	2			
Einsatz und Verbrauch von Hilfsmaterialien und Verpackungen	Sinnvoller Verbrauch von Vakuumsäcken; Alufolie und Plastik / Umgang mit Mehrweggebinden / sinnvoll / teilweise sinnvoll / nicht sinnvoll	0	1	2			
Energieverbrauch	Sensibel im Umgang mit Energie (Kochgeschirre / Energieverbrauch / Auswahl der Kochapparate) ja / teilweise / nein	0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Handwerkliches Können und Fachkompetenz**4.1 Teil A**

Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2			
Schnittarten / Vorbereitungstechniken	Fachgerechte Ausführung gemäss Rezeptur / Regelmässigkeit / Exaktheit / Stufengerecht / immer / gelegentlich / selten	0		2		4	
Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie zB. Geliertes / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik / Abfetten usw. / stufengerecht ja / meistens / selten	0		2		4	
Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort / immer / gelegentlich / selten	0	1	2			
Fehlermanagement	Fähigkeit, Fehler in der Zubereitung zu erkennen und kurzfristig Korrekturen vorzunehmen / immer / gelegentlich / selten	0		2		4	

4.2 Teil B

Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2			
Schnittarten / Vorbereitungstechniken	Fachgerechte Ausführung gemäss Rezeptur / Regelmässigkeit / Exaktheit / Stufengerecht / immer / gelegentlich / selten	0		2		4	
Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie zB. Geliertes / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik / Abfetten usw. / stufengerecht ja / meistens / selten	0		2		4	
Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort / immer / gelegentlich / selten	0	1	2			
Fehlermanagement	Fähigkeit, Fehler in der Zubereitung zu erkennen und kurzfristig Korrekturen vorzunehmen / immer / gelegentlich / selten	0		2		4	

4.3 Teil C

Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2			
Schnittarten / Vorbereitungstechniken	Fachgerechte Ausführung gemäss Rezeptur / Regelmässigkeit / Exaktheit / Stufengerecht / immer / gelegentlich / selten	0		2		4	
Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie zB. Geliertes / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik / Abfetten usw. / stufengerecht ja / meistens / selten	0		2		4	
Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort / immer / gelegentlich / selten	0	1	2			
Fehlermanagement	Fähigkeit, Fehler in der Zubereitung zu erkennen und kurzfristig Korrekturen vorzunehmen / immer / gelegentlich / selten	0		2		4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Passende Garmethoden fachgerecht umsetzen**5.1 Teil A**

Wahl der Garmethode	Passende Garmethode zur Erreichung der Gar - und Geschmacksziele / Immer = 0 Abzug / 1 ungeeignete = 2 Abzüge / mehr als 1 ungeeignete = 4 Abzüge	0		2		4	
Fachgerechte Umsetzung der Garmethode	Korrekte Umsetzung der Garmethoden / Immer = 0 Abzug / 1 fehlerhaft = 4 Abzüge / mehr als 1 fehlerhaft = 8 Abzüge	0				4	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	Geschirr entspricht der Menge und Zubereitungsart / Immer = 0 Abzug / 1 x ungeeignet = 2 Abzüge / mehrmals ungeeignet = 4 Abzüge	0		2		4	
Garstufen	Fähigkeit , Garstufen zu beurteilen ja = 0 Abzug (max 1 fehlerhaft) / nein = 4 Abzüge (mehr als 1 fehlerhaft)	0				4	
Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit	Effizienter und nachhaltiger Einsatz von Geschirr und Geräten / Immer = 0 Abzug / 1 ungeeignete = 2 Abzüge / mehr als 1 ungeeignete = 4 Abzüge	0		2		4	

5.2 Teil B

Wahl der Garmethode	Passende Garmethode zur Erreichung der Gar - und Geschmacksziele / Immer = 0 Abzug / 1 ungeeignete = 2 Abzüge / mehr als 1 ungeeignete = 4 Abzüge	0		2		4	
Fachgerechte Umsetzung der Garmethode	Korrekte Umsetzung der Garmethoden / Immer = 0 Abzug / 1 fehlerhaft = 4 Abzüge / mehr als 1 fehlerhaft = 8 Abzüge	0				4	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	Kontrolliert Temperaturbereiche und Garzeiten / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht kontrolliert = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht kontrolliert = 4 Abzüge	0		2		4	
Garstufen	Fähigkeit , Garstufen zu beurteilen ja = 0 Abzug (max 1 fehlerhaft) / nein = 4 Abzüge (mehr als 1 fehlerhaft)	0				4	
Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit	Effizienter und nachhaltiger Einsatz von Geschirr und Geräten / Immer = 0 Abzug / 1 ungeeignete = 2 Abzüge / mehr als 1 ungeeignete = 4 Abzüge	0		2		4	

5.3 Teil C

Wahl der Garmethode	Passende Garmethode zur Erreichung der Gar - und Geschmacksziele / Immer = 0 Abzug / 1 ungeeignete = 2 Abzüge / mehr als 1 ungeeignete = 4 Abzüge	0		2		4	
Fachgerechte Umsetzung der Garmethode	Korrekte Umsetzung der Garmethoden / Immer = 0 Abzug / 1 fehlerhaft = 4 Abzüge / mehr als 1 fehlerhaft = 8 Abzüge	0				4	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	Kontrolliert Temperaturbereiche und Garzeiten / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht kontrolliert = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht kontrolliert = 4 Abzüge	0		2		4	
Garstufen	Fähigkeit , Garstufen zu beurteilen ja = 0 Abzug (max 1 fehlerhaft) / nein = 4 Abzüge (mehr als 1 fehlerhaft)	0				4	
Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit	Effizienter und nachhaltiger Einsatz von Geschirr und Geräten / Immer = 0 Abzug / 1 ungeeignete = 2 Abzüge / mehr als 1 ungeeignete = 4 Abzüge	0		2		4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Umsetzen der Vorgaben Aufgabenteil A**6.1 Generell**

Menublatt / Gerichtebeschrieb	Dokument "Menublatt" wird nach Vorgabe ausgefüllt / ja / nein	0		2			
Rezepturen	Rezepturen inhaltlich nach Vorgabe auf eigenen oder bereitgestellten Vorlagen / komplett / unvollständig / mit grossen Lücken	0		2		4	
Pflichtlebensmittel	Pflicht LM werden verwendet / immer / teilkweise (1 Pflicht LM nicht verwendet = 2 Abzüge / mehr LM nicht verwendet = 4 Abzüge)	0		2		4	
Grundfonds	2 Grundfonds werden in verlangter Menge hergestellt ja / nein	0				4	
Grundzutaten und Lebensmittel	Gemäss "Grund Mise en place " - Liste / ja / nein	0				4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Präsentation Aufgabenteil A**7.1 Kaltes Vorgereicht oder Suppe**

Teller	Sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien / ja / nein	0		2			
Attraktive, stufengerechte Anrichteweise	Farben der Zutaten harmonisch abgestimmt / Struktur und Form kreativ und elegant / Macht Appetit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Menge und Proportionen	Im Verhältnis zum Menü und im Verhältnis untereinander / optimal / teilweise unverhältnismässig / unverhältnismässig	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Auflagen	Auflagen werden umgesetzt / ja / teilweise / selten ((1 Angabe nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Angaben nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					22

7.2 Hauptgericht mit Beilagen

Teller	Sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien / ja / nein	0		2			
Attraktive, stufengerechte Anrichteweise	Farben der Zutaten harmonisch abgestimmt / Struktur und Form kreativ und elegant / Macht Appetit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Menge und Proportionen	Im Verhältnis zum Menü und im Verhältnis untereinander / optimal / teilweise unverhältnismässig / unverhältnismässig	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Auflagen	Auflagen werden umgesetzt / ja / teilweise / selten ((1 Angabe nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Angaben nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					22

7.3 Dessert

Teller	Sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien / ja / nein	0		2			
Attraktive, stufengerechte Anrichteweise	Farben der Zutaten harmonisch abgestimmt / Struktur und Form kreativ und elegant / Macht Appetit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Menge und Proportionen	Im Verhältnis zum Menü und im Verhältnis untereinander / optimal / teilweise unverhältnismässig / unverhältnismässig	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Auflagen	Auflagen werden umgesetzt / ja / teilweise / selten ((1 Angabe nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Angaben nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					22

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Degustation Aufgabenteil A**8.1 Kaltes Vorgereicht oder Suppe**

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 1 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele	Gar - und /oder Geschmacksziele werden erreicht / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht erreicht = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht erreicht = 4 Abzüge	0		2		4	
Texturen	Vorgegebene Texturen umgesetzt / ja / teilweise / selten (1 Textur nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Texturen nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					16

8.2 Hauptgericht mit Beilagen

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 1 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele	Gar - und /oder Geschmacksziele werden erreicht / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht erreicht = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht erreicht = 4 Abzüge	0		2		4	
Texturen	Vorgegebene Texturen umgesetzt / ja / teilweise / selten (1 Textur nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Texturen nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					16

8.3 Dessert

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 1 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele	Gar - und /oder Geschmacksziele werden erreicht / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht erreicht = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht erreicht = 4 Abzüge	0		2		4	
Texturen	Vorgegebene Texturen umgesetzt / ja / teilweise / selten (1 Textur nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Texturen nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					16

8.4 **Grundfonds**

Geschmack, Verwendbarkeit	Beide Fonds sind geschmacklich ausgewogen und verwendbar = 0 / nur 1 Fond verwendbar = 4 Abzüge / beide Fonds nicht verwendbar = 8 Abzüge	0				4	8
---------------------------	--	---	--	--	--	---	---

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Umsetzen der Vorgaben Aufgabenteil B

9.1 Generell

Auftragstreue	Umsetzung der Aufgabe bezüglich Menge und Anrichteart / ja / teilweise / nicht umgesetzt	0		2		4	
Rezepturen	Rezepturen werden 1:1 umgesetzt / ja / teilweise / nicht umgesetzt	0		2		4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Präsentation Aufgabenteil B**10.1 Vorgegebenes Hauptgericht inkl. Sauce / Chutney/ etc.**

Anrichtegeschirr	Sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien / ja / nein	0		2			
Visuelle Ästhetik und Kreativität	Zweckmässiges Anrichten mit appetitanregender Wirkung / ja / teilweise / ungenügend	0	1	2			
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					16

10.2 Zusätzliche Komponente

Anrichtegeschirr	Geeignet, sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien / ja / nein	0		2			
Visuelle Ästhetik und Kreativität	Zweckmässiges Anrichten mit appetitanregender Wirkung / ja / teilweise / ungenügend	0	1	2			
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					16

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Degustation Aufgabenteil B**11.1 Vorgegebenes Hauptgericht**

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 2 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 4 Abzüge / ungeniessbar = 8 Abzüge	0		2		4	8
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					8

11.2 Zusätzliche Komponente

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 2 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 4 Abzüge / ungeniessbar = 8 Abzüge	0		2		4	8
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					8

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Umsetzen der Vorgaben Aufgabenteil C**12.1 Generell**

Auftragstreue	Umsetzung des Sharing Konzeptes Teil C ja / nein	0				4	
Arbeitsbeginn	Keine Arbeiten des Teils C vor 14:00 Uhr ja / nein	0				4	
Essbarer Anteil	Entspricht den Vorgaben (insgesamt 750g pro Person; +/- 10%) ja / teilweise / nein	0		2		4	
Garmethoden	Mindestens 6 unterschiedliche Garmethoden (gemäss Koch 2024) werden angewendet ja / teilweise / nein	0		2		4	
Mousselinefarce	Wird produziert und in einem Komponenten verarbeitet ja / nein	0				4	
Fisch	Vollständig filetieren und nicht benötigte Teile nach GHP zurückschieben ja / nein	0				4	
Pflichtlebensmittel	Verwendung der Pflichtlebensmittel gemäss Vorgaben ja / nein	0				4	
CF Produkte	Werden gemäss Vorgaben verwendet ja / nein	0				4	
Wertschöpfungskette	Bei Hauptkomponenten wird gesamte Wertschöpfungskette am Prüfungstag umgesetzt / ja / nein	0				4	

12.2 Dossier "Rezepte & Produktion"

Schriftlich und als USB - Stick	ja / nein	0		2			
Titelblatt	ja / nein	0		2			
Gerichtematrix	Nach Vorgabe / Ja / kleine Lücken / grosse Lücken	0	1	2			
Rezepturen der 12 Komponenten	Nach Vorgabe / Ja / kleine Lücken / grosse Lücken	0	1	2			
Fotos der Komponenten	Nach Vorgabe / Ja / kleine Lücken / grosse Lücken	0	1	2			
Zeitplan für Produktion und Fertigung	Nach Vorgabe / Ja / kleine Lücken / grosse Lücken	0	1	2			
Kalkulation	Nach Vorgabe / Ja / kleine Lücken - Fehler / grosse Lücken - Fehler	0	1	2			
Deklaration CF Produkte	Nach Vorgabe / Ja / lückenhaft / nein	0	1	2			
Qualität Dossier	Wiederverwendbar ja / nein	0		2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Präsentation Aufgabenteil C**13.1 4 kalt servierte Komponenten**

Anrichtegeschild	Passend zum Sharing Style, Servic - und Gästefreundlich, sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien ja / teilweise / nein	0		2		4	
Vollständigkeit	Vollständigkeit der Komponenten gemässs Planung / ja / 1 fehlender oder unvollständiger Komponent = 4 Abzüge / mehr als 1 = 8 Abzüge	0			4	8	
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Menge und Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander / verhältnismässig / teilweise unverhältnismässig / unverhältnismässig	0		2		4	
Kreativität und Individualität	Kreativ und elegant präsentiert, appetitanregend / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Erwartungen	Erwartungen werden umgesetzt / ja / nur teilweise / nicht stufengerecht	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					26

13.2 4 heiss servierte Komponenten

Anrichtegeschild	Passend zum Sharing Style, Servic - und Gästefreundlich, sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien ja / teilweise / nein	0		2		4	
Vollständigkeit	Vollständigkeit der Komponenten gemässs Planung / ja / 1 fehlender oder unvollständiger Komponent = 4 Abzüge / mehr als 1 = 8 Abzüge	0			4	8	
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Menge und Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander / verhältnismässig / teilweise unverhältnismässig / unverhältnismässig	0		2		4	
Kreativität und Einzigartigkeit	Kreativ und elegant präsentiert, appetitanregend / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Erwartungen	Erwartungen werden umgesetzt / ja / nur teilweise / nicht stufengerecht	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					26

13.3 4 süsse Komponenten

Anrichtegeschirr	Passend zum Sharing Style, Servic - und Gästefreundlich, sauber und ohne Rückstände oder Schmierereien ja / teilweise / nein	0		2		4	
Vollständigkeit	Vollständigkeit der Komponenten gemässs Planung / ja / 1 fehlender oder unvollständiger Komponent = 4 Abzüge / mehr als 1 = 8 Abzüge	0			4	8	
Technische Präzision und Handwerk	Präzise Verarbeitung der Komponenten und hohes Mass an handwerklicher Fertigkeit / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Menge und Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander / verhältnismässig / teilweise unverhältnismässig / unverhältnismässig	0		2		4	
Kreativität und Einzigartigkeit	Kreativ und elegant präsentiert, appetitanregend / ja / teilweise / ungenügend	0		2		4	
Rezeptur und Präsentation	Übereinstimmung von Rezeptur und Präsentation / ja / teilweise (max 1 Komponente fehlt) / grosse Lücken (mehrere Komponenten fehlen)	0		2		4	
Erwartungen	Erwartungen werden umgesetzt / ja / nur teilweise / nicht stufengerecht	0		2		4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					26

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Degustation Aufgabenteil C**14.1 4 kalt servierte Komponenten**

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 1 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele	Gar - und /oder Geschmacksziele werden erreicht / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht erreicht = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht erreicht = 4 Abzüge	0		2		4	
Texturen	Vorgegebene Texturen umgesetzt / ja / teilweise / selten (1 Textur nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Texturen nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Farbigkeit und Visuelle Vielfalt	Farbspiel weckt Appetit, wirkt frisch und saisonal, keine monotone Farbwelt, ja / nein	0				4	
Aromatische Logik und roter Faden	Die vier Komponenten wirken zusammen schlüssig (zB.Thema, Region, Produktidee, Jahreszeit) ja / nein	0				4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					32

14.2 4 heiss servierte Komponenten

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 1 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele	Gar - und /oder Geschmacksziele werden erreicht / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht erreicht = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht erreicht = 4 Abzüge	0		2		4	
Texturen	Vorgegebene Texturen umgesetzt / ja / teilweise / selten (1 Textur nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Texturen nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Farbigkeit und Visuelle Vielfalt	Farbspiel weckt Appetit, wirkt frisch und saisonal, keine monotone Farbwelt, ja / nein	0				4	
Aromatische Logik und roter Faden	Die vier Komponenten wirken zusammen schlüssig (zB.Thema, Region, Produktidee, Jahreszeit) ja / nein	0				4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					32

14.3 4 süsse Komponenten

Balance der Aromen	Nicht abgeschmeckt, fade = 1 Abzug / Gericht zu salzig, zu sauer, zu süß, bitter, zu scharf = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele	Gar - und /oder Geschmacksziele werden erreicht / Immer = 0 Abzug / 1 x nicht erreicht = 2 Abzüge / mehr als 1 nicht erreicht = 4 Abzüge	0		2		4	
Texturen	Vorgegebene Texturen umgesetzt / ja / teilweise / selten (1 Textur nicht umgesetzt = 2 Abzüge / mehrere Texturen nicht umgesetzt = 4 Abzüge)	0		2		4	
Farbigkeit und Visuelle Vielfalt	Farbspiel weckt Appetit, wirkt frisch und saisonal, keine monotone Farbwelt, ja / nein	0				4	
Aromatische Logik und roter Faden	Die vier Komponenten wirken zusammen schlüssig (zB.Thema, Region, Produktidee, Jahreszeit) ja / nein	0				4	
Gesamteindruck	Verkaufbar / bedingt verkaufbar / nicht verkaufbar	0				4	8
Nicht geschickt		0					32

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

Technische Angaben**15.1 Schickzeit A**

Kalte Vorspeise / Suppe	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4		6
Hauptgericht	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4		6
Dessert	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4		6

15.2 Schickzeit B

Hauptgericht	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4		6
Zusatzgericht	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4		6

15.3 Schickzeit C

Sharing kalt	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 8 Abzüge	0	1	2		4	8
Sharing heiss	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 8 Abzüge	0	1	2		4	8
Sharing süss	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 8 Abzüge	0	1	2		4	8

15.4 Temperatur A

Kalte Vorspeise / Suppe	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			
Hauptgericht	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			
Dessert	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			

15.5 Temperatur B

Hauptgericht	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			
Zusatzgericht	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			

15.6 Temperatur C

Sharing kalt	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			
Sharing heiss	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			
Sharing süss	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 15°C / warme Gerichte > 60°C / Fischgerichte > 50°C)	0	1	2			

15.7 Waren - und Materialannahme

Material gemäss Programmvorgaben (Toolbox)	GN 1/1, 26 Liter, 53 x 32.5 x 20 cm) kompakt geschlossen	0		2			
Lebensmittellanlieferung gemäss Programmvorgaben und GHP	Kühlkette eingehalten / LM für Hauptkomponenten und "Beilagen" nicht geschnitten oder portioniert	0	1	2			
Maximal 2 CF Produkte aus CF Stufe 2 / 3	Ja / mehr als 2 CF Produkte aus CF Stufe 2 / 3 = 4 Abzüge	0				4	

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____