Organisation der Arbeit generell

1.4 zwingend bei Anwesenheit einer lernenden Person beurteilen

1.1 *Pünktlicher Prüfungsantritt*

Gemäss Zeitplan und Vorgaben "prüfungsbereit"		0		2		4	

1.2 *Persönliches Auftreten*

Körperhaltung und Präsenz		0		2			
Kleidung und Hygiene		0		2		4	
Kommunikation		0		2		4	
Umgang mit Stress und Druck		0		2		4	

1.3 *Arbeitsplanung bis 13:30 Uhr*

Arbeits- und Zeitplan erstellt		0				8	
Arbeits- und Zeitplan stufengerecht und realistisch		0		2		4	
«Pausen gemäss Vorgabe geplant und Bezogen»		0				4	
Alle Schritte sind nachvollziehbar geplant		0		2		4	
Warenbezug		0		2			

1.4 *Instruktionsaufgaben*

Arbeitsablauf und Zeitrahmen definiert		0	1	2			
Aufgaben stufengerecht zugewiesen		0		2		4	
Lernende Person erhält Anweisungen		0	1	2			
Aufgabenausführung wird kontrolliert		0	1	2			
Feedback (positiv/negativ) erteilt		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Hygienisches Arbeiten und Arbeitssicherheit

2.1 *Persönliches Hygieneverhalten Aufgabenteil A, B und C*

Händehygiene bei Arbeitsbeginn / nach Pausen / bei der Arbeit		0		2		4	
Wechseln der Kleidung, der Schürze, des Torchons		0				4	
Gesundheitszustand		0				4	
Umgang mit Haaren und Gesicht		0		2			
Körperpflege		0		2			

2.2 *Lebensmittelhygiene Aufgabenteil A, B und C*

Verarbeitung von Lebensmittel		0	1	2			
Degustieren der Gerichte		0		2		4	
Lagergrundsätze eingehalten		0	1	2			
Temperaturkontrolle		0	1	2			
Einhaltung der Kühlkette / Tiefkühlkette		0		2		4	
Beschriftungen in der Kühlzelle und in der persönlichen Kühlbox		0	1	2			

2.3 *Betriebs - und Arbeitsplatzhygiene Aufgabenteil A, B und C*

Sauberkeit der Arbeitsflächen		0		2		4	
Geräte und Material		0	1	2			
Abfallmanagement		0	1	2			

2.4 *Arbeitssicherheit gewährleisten Aufgabenteil A, B und C*

Persönliche Schutzausrüstung		0		2		4	
Arbeitsplatzorganisation		0	1	2			
Umgang mit Geräten und Werkzeugen		0	1	2			
Boden		0	1	2			
Umgang mit Hitzequellen und heissen Oberflächen		0	1	2			
Handhabung Maschinen		0	1	2			
Persönliches Verhalten		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Optimierung der Arbeitsprozesse und Ressourcenmanagement

3.1 *Effiziente Arbeitsabläufe*

Organisation des Arbeitsplatzes		0		2		4	
Zeitmanagement		0	1	2			
Arbeitsgeschwindigkeit		0	1	2			
Präzise und ökonomische Bewegungen und Bewegungsabläufe		0	1	2			
Effektive Nutzung von Checklisten und Arbeitsplänen		0	1	2			

3.2 *Umsetzung der Arbeitsplanung*

Arbeits - und Zeitplan wird entsprechend praktisch umgesetzt		0		2		4	
Aufgabenverteilung		0		2		4	
Strukturierte Arbeitschritte		0	1	2			
Änderungen in der Planung		0	1	2			

3.3 *Menge dem vorgesehehen essbaren, Anteil angepasst*

Rezepte berechnen und umsetzten		0		2		4	

3.4 *Fokus auf Vermeidung von Foodwaste und nachhaltigen Einsatz von Ressourcen*

Foodwaste vermeiden		0		2		4	
Abfalltrennung		0		2		4	
Sinnvolle Nutzung von Rüstabfällen und Lebensmittelresten		0	1	2			
Einsatz Reinigungsmittel		0	1	2			
Einsatz und Verbrauch von Hilfsmaterialien und Verpackungen		0	1	2			
Energieverbrauch		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Handwerkliches Können und Fachkompetenz

4.1 *Teil A*

Mise en place		0	1	2			
Schnittarten / Vorbereitungstechniken		0		2		4	
Finishing		0		2		4	
Anrichten		0	1	2			
Fehlermanagement		0		2		4	

4.2 *Teil B*

Mise en place		0	1	2			
Schnittarten / Vorbereitungstechniken		0		2		4	
Finishing		0		2		4	
Anrichten		0	1	2			
Fehlermanagement		0		2		4	

4.3 *Teil C*

Mise en place		0	1	2			
Schnittarten / Vorbereitungstechniken		0		2		4	
Finishing		0		2		4	
Anrichten		0	1	2			
Fehlermanagement		0		2		4	

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Passende Garmethoden fachgerecht umsetzten

5.1 *Teil A*

Wahl der Garmethode		0		2		4	
Fachgerechte Umsetzung der Garmethode		0				4	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden		0		2		4	
Garstufen		0				4	
Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit		0		2		4	

5.2 *Teil B*

Wahl der Garmethode		0		2		4	
Fachgerechte Umsetzung der Garmethode		0				4	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden		0		2		4	
Garstufen		0				4	
Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit		0		2		4	

5.3 *Teil C*

Wahl der Garmethode		0		2		4	
Fachgerechte Umsetzung der Garmethode		0				4	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden		0		2		4	
Garstufen		0				4	
Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit		0		2		4	

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Umsetzen der Vorgaben Aufgabenteil A

6.1 *Generell*

Menublatt / Gerichtebeschrieb		0		2			
Rezepturen		0		2		4	
Pflichtlebensmittel		0		2		4	
Klassische Herstellung der Grundfonds bis 11:45 Uhr		0				4	8
Grundzutaten und Lebensmittel		0				4	

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Präsentation Aufgabenteil A

7.1 *Kaltes Vorgereicht oder Suppe*

Teller		0		2			
Attraktive, stufengerechte Anrichteweise		0		2		4	
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Menge und Proportionen		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Auflagen		0		2		4	
Stufengerechter Einsatz von Dekorationselementen		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					26

7.2 *Hauptgericht mit Beilagen*

Teller		0		2			
Attraktive, stufengerechte Anrichteweise		0		2		4	
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Menge und Proportionen		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Auflagen		0		2		4	
Stufengerechter Einsatz von Dekorationselementen		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					26

7.3 *Dessert*

Teller		0		2			
Attraktive, stufengerechte Anrichteweise		0		2		4	
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Menge und Proportionen		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Auflagen		0		2		4	
Stufengerechter Einsatz von Dekorationselementen		0		2		4	

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					26

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Degustation Aufgabenteil A

8.1 *Kaltes Vorgereicht oder Suppe*

Balance der Aromen		0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele		0		2		4	
Texturen		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					16

8.2 *Hauptgericht mit Beilagen*

Balance der Aromen		0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele		0		2		4	
Texturen		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					16

8.3 *Dessert*

Balance der Aromen		0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele		0		2		4	
Texturen		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					16

8.4 *Grundfonds*

Geschmack, Verwendbarkeit		0				4	8

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Umsetzen der Vorgaben Aufgabenteil B

9.1 *Generell*

Auftragstreue		0		2		4	
Rezepturen		0		2		4	

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Präsentation Aufgabenteil B

10.1 *Vorgegebenes Hauptgericht inkl. Sauce / Chutney/ etc.*

Anrichtegeschirr		0		2			
Visuelle Ästhetik und Kreativität		0	1	2			
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					16

10.2 *Zusätzliche Komponente*

Anrichtegeschirr		0		2			
Visuelle Ästhetik und Kreativität		0	1	2			
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					16

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Degustation Aufgabenteil B

11.1 *Vorgegebenes Hauptgericht*

Balance der Aromen		0		2		4	8
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					8

11.2 *Zusätzliche Komponente*

Balance der Aromen		0		2		4	8
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					8

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Umsetzen der Vorgaben Aufgabenteil C

12.1 *Generell*

Auftragstreue		0				4	
Arbeitsbeginn		0				4	
Essbarer Anteil		0		2		4	
Garmethoden		0		2		4	
Mousselinefarce		0				4	
Fisch		0				4	
Pflichtlebensmittel		0				4	
CF Produkte		0				4	
Wertschöpfungskette		0				4	
Roter Faden / Konzept erkennbar		0		2		4	

12.2 *Dossier "Rezepte & Produktion"*

Schriftlich und als USB - Stick		0		2			
Titelblatt		0		2			
Gerichtematrix		0	1	2			
Rezepturen der 12 Komponenten		0	1	2			
Fotos der Komponenten vollständig (15 Fotos)		0	1	2			
Zeitplan für Produktion und Fertigung		0	1	2			
Kalkulation		0	1	2			
Deklaration CF Produkte		0	1	2			
Qualität Dossier		0		2			

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Präsentation Aufgabenteil C

13.1 *4 kalt servierte Komponenten*

Anrichtegeschirr		0		2		4	
Vollständigkeit		0			4	8	
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Menge und Proportionen		0		2		4	
Kreativität und Individualität		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Erwartungen		0		2		4	
Stufengerechter Einsatz von Dekorationselementen		0		2		4	
Gesamteindruck		0			4	8	
Nicht geschickt		0					32

13.2 *4 heiss servierte Komponenten*

Anrichtegeschirr		0		2		4	
Vollständigkeit		0			4	8	
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Menge und Proportionen		0		2		4	
Kreativität und Einzigartigkeit		0		2		4	
Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Erwartungen		0		2		4	
Stufengerechter Einsatz von Dekorationselementen		0		2		4	
Gesamteindruck		0			4	8	
Nicht geschickt		0					32

13.3 *4 süsse Komponenten*

Anrichtegeschirr		0		2		4	
Vollständigkeit		0			4	8	
Technische Präzision und Handwerk		0		2		4	
Menge und Proportionen		0		2		4	
Kreativität und Einzigartigkeit		0		2		4	

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Rezeptur und Präsentation		0		2		4	
Erwartungen		0		2		4	
Stufengerechter Einsatz von Dekorationselementen		0		2		4	
Gesamteindruck		0			4	8	
Nicht geschickt		0					32

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Degustation Aufgabenteil C

14.1 *4 kalt servierte Komponenten*

Balance der Aromen		0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele		0		2		4	
Texturen		0		2		4	
Farbigkeit und Visuelle Vielfalt		0				4	
Aromatische Logik und roter Faden		0				4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					32

14.2 *4 heiss servierte Komponenten*

Balance der Aromen		0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele		0		2		4	
Texturen		0		2		4	
Farbigkeit und Visuelle Vielfalt		0				4	
Aromatische Logik und roter Faden		0				4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					32

14.3 *4 süsse Komponenten*

Balance der Aromen		0		2		4	
Gar - und Geschmacksziele		0		2		4	
Texturen		0		2		4	
Farbigkeit und Visuelle Vielfalt		0				4	
Aromatische Logik und roter Faden		0				4	
Gesamteindruck		0				4	8
Nicht geschickt		0					32

Unterschrift Experte 1: _____ Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Technische Angaben

15.1 *Schickzeit A*

Kalte Vorspeise / Suppe		0	1	2	4		6
Hauptgericht		0	1	2	4		6
Dessert		0	1	2	4		6

15.2 *Schickzeit B*

Hauptgericht		0	1	2	4		6
Zusatzgericht		0	1	2	4		6

15.3 *Schickzeit C*

Sharing kalt		0	1	2		4	8
Sharing heiss		0	1	2		4	8
Sharing süss		0	1	2		4	8

15.4 *Temperatur A*

Kalte Vorspeise / Suppe		0	1	2			
Hauptgericht		0	1	2			
Dessert		0	1	2			

15.5 *Temperatur B*

Hauptgericht		0	1	2			
Zusatzgericht		0	1	2			

15.6 *Temperatur C*

Sharing kalt		0	1	2			
Sharing heiss		0	1	2			
Sharing süss		0	1	2			

15.7 *Waren - und Materialannahme*

Material gemäss Programmvorgaben (Toolbox)		0		2			
Lebensmittelanlieferung gemäss Programmvorgaben und GHP		0	1	2			

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt

Maximal 2 CF Produkte aus CF Stufe 2 / 3		0				4		

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____

expert admin ist eine eingetragene Marke der Inforis AG
Das ExpertAdmin Bewertungsverfahren und die ExpertAdmin Software sind urheberrechtlich geschützt