



# Qualifikationsverfahren "Küchenangestellte/r"

## Protokoll der Arbeitsprüfung

Name des Kandidaten,  
der Kandidatin .....

Arbeitsplatz: .....

Prüfungsdatum: .....

Experten : .....

.....

Für die Notengebung zeichnet : .....

Unterschrift Prüfungsleiter: .....

### Zusammenfassung der praktischen Prüfung

<b>Position 1</b>	Zubereiten einer Vorspeise (warm oder kalt) oder Suppe	.....	
<b>Position 2</b>	Zubereiten eines Hauptgerichtes mit dazugehöriger Garnitur und Sauce (Fleisch / Geflügel / Fisch)	.....	
<b>Position 3</b>	Vorbereiten und Zubereiten von Stärkebeilagen und Gemüse	.....	
<b>Position 4</b>	Zubereiten des Dessert (kalt, warm oder gefroren)	.....	
<b>Position 5</b>	Hygiene, Arbeitssicherheit und Wirtschaftlichkeit	.....	
<b>Total der Positionsnoten</b>		.....	(2 Nachkommastellen) : 5 = .....
<b>Durchschnittsnote der Arbeitsprüfung</b> (auf 1 Nachkommastelle runden)		.....	

Bemerkungen : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Aufgaben		Unter- positio- ne n	Ø beider Experten	Bemerkungen
Vorspeise oder Suppe	- Zubereiten	.....	.....	
	- Überwachen / Pflegen	.....	.....	
Präsentation	.....			- Schnittarten:
Degustation	+ ..... = ..... : 2 = Notenabzug Zeitüberschreitung	.....	.....	
<b>Pos. 1</b>	<b>Total = ..... : 3 = _____</b>			Gerundet auf halbe, resp. ganze Noten (Pos 1 – 5)
Haupt- gericht	- Zubereiten	.....	.....	
	- Überwachen / Pflegen	.....	.....	
Präsentation	.....			- Bearbeiten / Portionieren:
Degustation	+ ..... = ..... : 2 = Notenabzug Zeitüberschreitung	.....	.....	
<b>Pos. 2</b>	<b>Total = ..... : 3 = _____</b>			Gerundet auf halbe, resp. ganze Noten (Pos 1 – 5)
Name :				Arbeitsplatz <input type="text"/>



Aufgaben		Unter- position	Ø beider Experten	Bemerkungen
Stärke- Beilage	- Zubereiten	.....	.....	
	- Überwachen / Pfleger	.....	.....	
Präsentation		.....		- Schnittarten:
Degustation		+ ..... = ..... : 2 = Notenabzug Zeitüberschreitung	..... -.....	
Gemüse	- Ansetzen	.....	.....	
	- Überwachen / Pfleger	.....	.....	
Präsentation		.....		- Schnittarten:
Degustation		+ ..... = ..... : 2 = Notenabzug Zeitüberschreitung	..... -.....	
<b>Pos. 3</b>	<b>Total</b> = .....		<b>: 6 =</b> _____	<input type="text"/> Gerundet auf halbe, resp. ganze Noten (Pos 1 – 5)
Dessert	- Vorbereiten	.....	.....	
	- Zubereiten	.....	.....	
Präsentation		.....		
Degustation		+ ..... = ..... : 2 = Notenabzug Zeitüberschreitung	..... -.....	
<b>Pos. 4</b>	<b>Total</b> = .....		<b>: 3 =</b> _____	<input type="text"/> Gerundet auf halbe, resp. ganze Noten (Pos 1 – 5)
<b>Name:</b>			<b>Arbeitsplatz</b>	<input type="text"/>



Aufgaben		Unterpositionen	Ø Unterposition	Ø beider Experten	Bemerkungen
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persönliche</li> <li>- Lebensmittel</li> <li>- Arbeitsplatz</li> </ul> <hr/> <hr/>	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	
Arbeits-sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicheres, zielstrebiges Arbeiten</li> <li>- Kompetenter Umgang mit Kücheneinrichtung</li> </ul> <hr/> <hr/>	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	
Wirtschaft-lichkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place</li> <li>- Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>- Organisation</li> <li>- Energieverbrauch</li> <li>- Aufräumen / Abräumen</li> </ul> <hr/> <hr/>	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	
<b>Pos. 5</b>	<b>Total = ..... : 3 =</b> <input style="width: 50px; height: 20px;" type="text"/>				Gerundet auf halbe, resp. ganze Noten (Pos 1 – 5)
Pos.	Aufgaben	Zusatz-Bemerkungen			
<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>					
<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>					
<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>					
<b>Name :</b>					<b>Arbeitsplatz</b> <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>



# Qualifikationsverfahren "Küchenangestellte/r"

Lehrling .....

Platz:  **Protokoll der Arbeitsprüfung**

Datum .....

Experte : .....

Aufgaben		Note 1. Experte	Ø beider Experten	Bemerkungen
<b>Prüfung</b>	Vorspeise oder Suppe _____			
	Hauptgericht Stärkebeilage Gemüse _____ _____ _____			
	Dessert _____ _____			
<b>Dessert</b>	Vorspeise oder Suppe _____			
	Hauptgericht _____ _____			
	Stärkebeilage _____			
	Gemüse _____ _____			
	Dessert _____ _____			