

QB Praktische Arbeiten: Köchin / Koch EFZ 2015

Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:


Experte 1:

Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Kontrolliert durch:


Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____								
Fachgespräch					Kontrolliert von:						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
1.01	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Aufgebot					0	1	2		☑
		Saubere Erscheinung					0	1	2		
		Dokumente gemäss Aufgebot	Warenkorbbezugsliste ist nicht das Original / nicht im Doppel vorhanden = 1 Einzelne Rezepte fehlen / nicht im Doppel vorhanden = 1 Es fehlt die Lerndokumentation = 2				0	1	2	3	

Kandidat/in kann die ersten 4 Kriterien vorbereitet mitbringen

1.02	Planung Warenkorberichte mit Hilfe der Lerndokumentation	Gerichtevorgaben erfüllt	Kann oder will Kand. falsch ausgelegte Vorgaben nicht anpassen, so Gericht/e entsp. zubereiten lassen = 6				0	1	2	6	☑
		Rezepte korrekt	>2 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 1 >5 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 2				0	1	2		
		Arbeits- und Zeitplan erstellt	Experte muss in >4 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)				0	1	2		
		Warenkorbbezugsliste korrekt	>2 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 1 >5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2				0	1	2		
		Erläutern der Planung in Fachsprache	Mehrheitlich ohne Fachbegriffen = 1 Erläuterung schwer verständlich / kaum nachvollziehbar = 2				0	1	2		
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	In mehr als zwei Kriterien unberechtigter Support = 2 Kandidat/in erscheint unvorbereitet und benötigt in allen Kriterien Support = 7				0	1	2	7	

Kandidat/in erhält Gerichte und Vorgaben vor Ort (ev. auch Rezepte)


1.03	Planung Pflichtgerichte	Umgang mit den Unterlagen	Konzeptlos, ständig am Suchen = 2				0	1	2		☑
		Arbeits- und Zeitplan erstellt	Experte muss in >4 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen =2 (ohne Vorgaben zu machen!)				0	1	2		
		Warenbezugsliste erstellt	>2 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 1 >5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2				0	1	2		
		Erläutern der Planung in Fachsprache	Küchengeräte, -Tätigkeiten, -Garmethoden werden mehrheitlich nicht als Fachbegriffe bezeichnet = 2				0	1	2		
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	Mehrere unberechtigter Support = 2				0	1	2		

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____			
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____			
Fachgespräch				Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen

Mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation (eigene Arbeitsrapporte)

1.04	Betriebliche Arbeitsprozesse	1. Kärtchen Leistungsziel Nr.:	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleinen Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		2. Kärtchen Leistungsziel Nr.:	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleinen Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		3. Kärtchen Leistungsziel Nr.:	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleinen Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____			
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____			
Fachgespräch (Fremdsprache)				Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen


Eigene, auch bereits übersetzte Rezepte dürfen als Hilfsmittel benutzt werden. Kein direktes Ablesen.

1.05	Fremdsprache	Begrüssung und Vorstellung	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einkauf / Warenannahme, Lagerung	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		Vorbereitung / Zubereitung oder Verkauf	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		Beendigung und Verabschiedung	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		


Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Warenkorbgerichte-Teil							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.01	Werterhaltung, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit Warenkorb	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennt in der Küche, Messer liegen rum / im Abwaschtrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2		☑
		Korrekte Abfallentsorgung	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
		Ökonomisch mit Lebensmitteln		0	1	2		
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2		
		Waren-Rückschub	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
2.02	Hygiene Warenkorb	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niesen, etc.	0	1	2		☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge, etc.	0	1	2		
		Vorgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Suppe Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Fischgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Zwischenreinigung am Mittag	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
2.03	Organisation der Arbeit	Arbeitet mit Mise en place	Beschafft während Kochprozess LM, erstellt / sucht Garnituren bei bereits angerichtetem Teller, etc.	0	1	2		☑
		Arbeitet zielgerichtet		0	1	2		
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2		


Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Pflichtgerichte-Teil							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.04	Werterhaltung, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit Pflicht	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennt in der Küche, Messer liegen rum / im Abwaschtrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2		☑
		Korrekte Abfallentsorgung	Nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
		Ökonomisch mit Lebensmittel		0	1	2		
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2		
		Waren-Rückschub	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
2.05	Hygiene Pflicht	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen, etc.	0	1	2		☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge, etc.	0	1	2		
		Fleischgericht - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Beilagen - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Süssspeise - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Endreinigung am Abend	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
2.06	Organisation der Arbeit	Arbeitet mit Mise en place	Beschafft währen Kochprozess LM, erstellt / sucht Garnituren bei bereits angerichtetem Teller, etc.	0	1	2		☑
		Arbeitet zielgerichtet		0	1	2		
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2		


Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Warenkorbgericht 1: Kaltes oder lauwarmes Vorgericht							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2		☑
		Schnitt-Technik		0	1	2		
		Herrichten Hauptkomponente		0	1	2		
		Herrichten Nebenkomponten		0	1	2		
3.02	Zubereitung Vorgericht	Gemäss Besprechung / Rezept	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 3	0	2	3		
3.03	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0 mittel = 1 trivial = 2 (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		☑
3.04	Präsentation Vorgericht Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindruckes ist das Gericht nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Proportionen / Gerichtmenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt marginale Abweichung = 1 grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell Angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0 1 x JA = 1 0 x JA = 2)	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 10	0	1	2	10	
3.05	Degustation Vorgericht Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	☑
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____ : _____ Unterschrift Experte 2: _____ : _____

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Warenkorbgericht 2: Suppe							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten		0	1	2		☑
		Schnitt-Technik		0	1	2		
		Weitere Herrichtertätigkeiten		0	1	2		
4.02	Zubereitung Suppe	Gemäss Besprechung / Rezept	Bei 2-3 Abweichungen = 1 / bei >3 Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0		2	4	
4.03	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0 mittel = 1 trivial = 2 (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		☑
4.04	Präsentation Suppe Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 4	0	1	2	4	☑
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt marginale Abweichung = 1 grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 6	0	1	2	6	
4.05	Degustation Suppe Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	☑
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____ : _____ Unterschrift Experte 2: _____ : _____

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Warenkorbgericht 3: Fischgericht					Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Fisch: Vorbereitungstätigkeiten	z.B. Frischekontrolle, reinigen, Flossen entfernen, schuppen, etc.	0	1	2		☑
		Fisch: Filetier- / Schnitttechniken	Beurteilung pfannenfertig	0	1	2		
		Herrichten weiterer Zutaten	Herrichten von z.B. Garnituren, Aromaten, etc.	0	1	2		
		Herrichten Stärkebeilage		0	1	2		
5.02	Zubereitung Fischgericht	Gemäss Rezeptbeschreibung und persönlichen Angaben	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege	Gericht wird während des Garprozesses nie überwacht / kontrolliert = 2	0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0		2	4	
5.03	Zubereitung Fisch-Stärkebeilage	Gemäss Besprechung / Rezept	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Überwachung und Pflege	Gericht wird während des Garprozesses nie überwacht / kontrolliert = 2	0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 3	0		2	3	
5.04	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0 mittel = 1 trivial = 2 (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		☑
5.05	Präsentation Fischgericht Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Proportionen / Gerichtmenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt marginale Abweichung = 1 grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell Angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0 1 x JA = 1 0 x JA = 2)	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 10	0	1	2	10	
5.06	Degustation Fischgericht Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	☑
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		
		Stärkebeilage (gesamt)		0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____ : _____ Unterschrift Experte 2: _____ : _____


Warenkorbgericht 3: Fischgericht				Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge
					Zu prüfen

Indikatoren für den Aspekt "Arbeitsaufwand" bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 QV 2015


	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Kaltes / lauwarmes Vorgericht	<ul style="list-style-type: none"> - Salat als Hauptkomponente und - eine Nebenkompente. (Croutons und Speckstreifen gelten nicht als Komponenten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und - eine Nebenkompente Salat oder Gemüse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und - eine Nebenkompente Salat oder Gemüse und - eine Knusperbeilage und - eine passende Sauce.
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Suppe	<p>Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel: Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage. „Gehackte Kräuter“ sind keine Ein- oder Beilage.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt und - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt und - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert und - eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Fischgericht mit passender Stärkebeilage	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit Sauce und Stärkebeilage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit Sauce, Stärkebeilage und einem Gemüse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit Sauce, Stärkebeilage und zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Garmethoden) und - eine Garnitur (Kräuterströsschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur).

Glossar:	<p>Hauptkomponente: Als Hauptkomponente definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Nebenkompente: Als <u>Nebenkompente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p>Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente (Garnitur)</u> wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)</p>
-----------------	--	--	--


Unterschrift Experte 1: _____: Unterschrift Experte 2: _____:

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Pflichtgericht 1: Fleischgericht				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Fl./Ge.: Schnitt- / Herrichtertätigkeiten	Parier- / Schnitt- / Bindetätigkeiten etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fl./Ge.: Beurteilung pfannenfertig		0	1	2		
		Weitere Fleischgerichtzutaten		0	1	2		
		Garnitur- / Saucenzutaten		0	1	2		
6.02	Zubereitung Fleischgericht	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1	5		
6.03	Zubereitung Sauce / Garnitur	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens Sauce / Garnitur		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	4		
6.04	Präsentation Hauptgericht Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist der Teller nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	<input checked="" type="checkbox"/>
		Fleischgericht		0	1	2		
		Stärkebeilage		0	1	2		
		Gemüse1 / Gemüse 2		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-5' Verspätung = 1 / mit 6-10' Verspätung = 2 / mehr als 10' Verspätung = 10	0	1	2	10	
6.05	Degustation Hauptgericht Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Konsistenz / Garpunkt	Fleisch überwiegend roh oder verkocht = 5	0	1	2	5	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sauce / Garnitur	Textur / Konsistenz	0	1	2		
		Salz- / Würzgehalt	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		


Unterschrift Experte 1: _____ : _____ Unterschrift Experte 2: _____ : _____

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Pflichtgericht 2: Stärkebeilage							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitttechnik / Bereitstellung		0	1	2		
7.02	Zubereitung Stärkegericht	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 5	0			5	
7.03	Degustation Stärkegericht	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Garpunkt	Stärkebeilage überwiegend roh oder verkocht = 4	0	1	2	4	
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		
	Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet							

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____						
Pflichtgericht 3: Gemüse 1 / Gemüse 2							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
8.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten		0	1	2			☑
		Gemüse 1: Schnitttechnik		0	1	2			
		Gemüse 1: Beurteilung pfannenfertig		0	1	2			
		Gemüse 2: Schnitttechnik		0	1	2			
		Gemüse 2: Beurteilung pfannenfertig		0	1	2			
8.02	Zubereitung Gemüse 1	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2			☑
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
		Überwachung und Pflege		0	1	2			
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1		5		
8.03	Zubereitung Gemüse 2	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2			☑
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
		Überwachung und Pflege		0	1	2			
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1		5		
8.04	Degustation Gemüse 1	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4		☑
		Garpunkt	Überwiegend roh oder verkocht = 4	0	1	2	4		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2			
8.05	Degustation Gemüse 2	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4		☑
		Garpunkt	Überwiegend roh oder verkocht = 4	0	1	2	4		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2			
		Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet							

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Pflichtgericht 4: Süssspeise mit Konfekt							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Hauptkomponente		0	1	2		☑
		Nebenkompone		0	1	2		
		Kleingebäck		0	1	2		
9.02	Zubereitung Süssspeise	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		☑
		Hauptkomponente		0	1	2		
		Nebenkompone (Sauce, Früchte)		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 6	0	1		6	
9.03	Zubereitung Konfekt	Teig / Masse		0	1	2		☑
		Konfekt formen / Masse abfüllen		0	1	2		
		Überwachung beim Backen		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1		4	
9.04	Präsentation Süssspeise Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 7	0	1	2	7	☑
		Proportionen / Gerichtemenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Farbliche Komposition		0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell Angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0 1 x JA = 1 0 x JA = 2)	0	1	2		
		Konfekt		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-5' Verspätung = 1 / mit 6-10' Verspätung = 2 / mehr als 10' Verspätung = 12	0	1	2	12	
9.05	Degustation Süssspeise Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Hauptkomponente	Geschmack, Konsistenz, Textur,....	0	1	2		☑
		Nebenkompone	Geschmack, Konsistenz, Textur,....	0	1	2		
		Konfekt	Geschmack, Konsistenz, Textur,....	0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :