

Bewertungsbogen
Abschlussprüfung Köchin/Koch Teil 1
Abschlussprüfung Fachkraft Küche

Datum

Prüfungsausschuss

Prüfungsteilnehmer/-in

Prüflingsnummer

Bewertungskriterien		Erreichte Punkte = max. 100	Faktor Gewichtung	Ergebnis
Auftragsbezogenes Fachgespräch	Siehe Protokoll		X 0,1	
Menüvorschlag Hygiene Arbeitssicherheit Umweltschutz	Machbarkeit Produkteinsatz		X 0,15	
	Einhaltung Hygienevorschriften		X 0,5	
	Einhaltung Arbeitssicherheit		X 0,15	
	Einhaltung Umweltschutz		X 0,2	
	Summe		X 0,1	
Vor- und Zubereitung - Planungsfähigkeit - Anzahl der Komponenten - Fachliche Durchführung - Mise en Place - Arbeitsweise - Produktverwendung - Geräteeinsatz	Vorspeise / Suppe		X 0,4	
	Hauptgang		X 0,6	
	Summe		X 0,4	
Präsentation	Vorspeise / Suppe		X 0,4	
	Hauptgang		X 0,6	
	Summe		X 0,2	
Geschmack Präsentation und Geschmack zusammen ergeben die Verkaufsfähigkeit	Vorspeise / Suppe		X 0,4	
	Hauptgang		X 0,6	
	Summe		X 0,2	
Gesamtergebnis				Summe

Datum

AG (V)

AN (V)

Lehrer (V)

100-92 Punkte = Note 1, unter 92-81 Punkte = Note 2; unter 81-67 Punkte = Note 3;
unter 67-50 Punkte = Note 4; unter 50-30 Punkte = Note 5; unter 30-0 Punkte = Note 6