



## **Wegleitung für den «praktischen Protokollbogen» QV Köchin EFZ / Koch EFZ**

Die Wegleitung dient als Grundlage für die Punkteverteilung bei den einzelnen Unterpositionen im Prüfungsbereich „praktische Arbeiten“.

Sie dient als «roter Faden» für alle Fachexperten und ist verbindlich.

- Wenn Sie nicht die volle Punktzahl vergeben können, müssen Sie Ihre Bewertung klar begründen, z.B. «Schmoren» ohne Deckel auf dem Herd (3 Punkte).
- Die Schickzeiten sind gemäss Zeitplan verbindlich. Keine Präsentations- und Degustationspunkte erhalten Gerichte mit mehr als 15 Minuten Verspätung.
- Nicht prüfbare oder nicht relevante Indikatoren werden gestrichen.
- Die fettgedruckte maximale Punktzahl bei jedem Indikator steht für eine tadellose Ausführung auf der Stufe Grundbildung.

Interlaken, 18 November 2012

Die Chefexperten Köchin/Koch EFZ

Erwin Mumenthaler, Bern Mittelland

Erich Gross, Biel Seeland

Serge Muheim, Burgdorf Emmental / Oberaargau

Robert Brügger, Interlaken Oberland

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
1	<b>Erscheinungsbild Kandidatin/Kandidat</b>	Tenü und persönliche Ausstattung	0 = Keine Arbeitskleidung und Messer 1 = Arbeitskleidung und Messer nicht sauber 2 = Arbeitskleidung nicht komplett (z.B.Hut) Messer i.O. 3 = Arbeitskleidung i.O., Messer nicht komplett <b>4 = Tenü und persönliche Ausstattung i.O.</b>
	<b>Organisation der Arbeit</b>  (Gewichtung in der Pos.1 = 74 %, auf Endnote: 6.64%)	Betriebliche Arbeitsprozesse (Hilfsmittel: Lerndokumentation)	Lern- und Leistungsdokumentation vorhanden? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  0 = Keine Auskunft, Anforderungen nicht erfüllt 3 = Mit Lücken und Mängeln, ungenügend 5 = Anforderungen teilweise erfüllt <b>10 = sicher, sehr ausführlich, Anforderungen erfüllt</b>
		Arbeitsvorbereitung	0 = Ist nicht vorbereitet mit den Rezepten 4 = Ist nicht vollständig vorbereitet mit den Rezepten <b>8 = Ist vorbereitet mit den Rezepten</b>
		Planung	0 = Keine Planung 1 = Lückenhafte Planung mit grossen Fehlern 2 = Mangelhafte Planung mit Fehlern 3 = Planung mit kleinen Fehlern <b>4 = Überlegte und durchdachte Planung</b>
		Arbeitsplan und Arbeitsablauf	0 = Kein Arbeitsplan, kein durchdachter Arbeitsablauf 1 = Lückenhafter Arbeitsplan und chaotischer Arbeitsablauf 2 = Mangelhafter Arbeitsplan und unüberlegter Arbeitsablauf 3 = Lückenhafter Arbeitsplan und fehlerhafter Arbeitsablauf <b>4 = Überlegter und durchdachter Arbeitsplan und Arbeitsablauf</b>
		Postenorganisation	0 = Keine Postenorganisation 1 = Postenorganisation mit Mängeln <b>2 = Einwandfreie Postenorganisation</b>
		Anrichtegeschirr	0 = Keine Planung ersichtlich 1 = Organisation / Planung mit Mängeln <b>2 = Einwandfreie Organisation/Planung</b>
		<b>Warenkorbgerichte</b> Gerichtevorgaben aus dem Warenkorb	0 = Hält sich nicht an die Gerichtevorgabe 1 = Abweichung bei der Gerichtevorgabe <b>2 = Gerichtevorgabe eingehalten</b>
<b>Pflichtgerichte</b>	0 = Keine Organisation für die Pflichtgerichte 1 = Oberflächliche Organisation für die Pflichtgerichte <b>2 = Praxisgerechte Organisation für die Pflichtgerichte</b>		
<b>Fremdsprache</b>  (Hilfsmittel: Lerndokumentation)  (Gewichtung in der Pos.1 = 26 %, auf Endnote 2.36%)	Begrüssung und Vorstellung	0 = Keine Begrüssung und Vorstellung in der Fremdsprache 1 = Sehr oberflächliche, schlecht verständliche und formulierte Begrüssung und Vorstellung <b>2 = Gute Kommunikation in der Fremdsprache</b>	
	Warenkorb	0 = Keine Konversation in der Fremdsprache möglich 1 = Sehr oberflächliche, schlecht verständliche und kaum Fach-Vokabular zum Warenkorb erkennbar 2 = Oberflächliches, einfaches Fach-Vokabular 3 = Fach-Vokabular verständlich mit grössen Fehlern 4 = Fach-Vokabular verständlich mit kleinen Fehlern 5 = Gute Kommunikation über den Warenkorb <b>6 = Sprachlich wie fachlich sehr gute Kommunikation</b>	
	Zubereitung der Warenkorbgerichte	0 = Keine Konversation in der Fremdsprache möglich 1 = Sehr oberflächliche, schlecht verständliche und kaum Fach-Vokabular zum Warenkorb erkennbar 2 = Oberflächliches, einfaches Fach-Vokabular 3 = Fach-Vokabular verständlich mit grössen Fehlern 4 = Fach-Vokabular verständlich mit kleinen Fehlern 5 = Gute Kommunikation über den Warenkorb <b>6 = Sprachlich wie fachlich sehr gute Kommunikation</b>	
	Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit	0 = Keine Konversation in der Fremdsprache möglich 1 = Sehr oberflächliche, schlecht verständliche und kaum Fach-Vokabular zu den Themen vorhanden 2 = Fach-Vokabular verständlich mit kleinen Fehlern <b>3 = Sprachlich wie fachlich sehr gute Kommunikation</b>	
	Verabschiedung	0 = Keine Verabschiedung in der Fremdsprache 1 = Sehr oberflächliche, schlecht verständliche und formulierte Verabschiedung <b>2 = Gute Kommunikation in der Fremdsprache</b>	

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
2	Kalte oder lauwarne Vorspeise  (Gewichtung in der Pos.2 = 40%, auf Endnote 7.3%)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht, routiniert und sicher zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>
		Einstufung des Schwierigkeitsgrad	1 = Einfache Umsetzung/Arbeit 3 = Auf EFZ-Stufe entsprechende Umsetzung/Arbeit <b>5 = Anspruchsvolle hoch stehende Arbeit</b>
		Kreativität	1 = Kreativitätslos 3 = Den Mindestanforderungen genügend (zweckdienlich) <b>5 = Phantasievoll und harmonisch</b>
	Suppe  (Gewichtung in der Pos.2 = 20%, auf Endnote 3.6%)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht, routiniert und sicher zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>
		Einstufung des Schwierigkeitsgrad	1 = Leichte, einfache Aufgabe 3 = Entspricht den Grundanforderungen <b>5 = Anspruchsvolle hoch stehende Arbeit</b>
		Kreativität	1 = Kreativitätslos 3 = Den Mindestanforderungen genügend (zweckdienlich) <b>5 = Phantasievoll und harmonisch</b>
	Fischgericht  (Gewichtung in der Pos.2 = 40%, auf Endnote 7.3%)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht, routiniert und sicher zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>
		Einstufung des Schwierigkeitsgrad	1 = Leichte, einfache Aufgabe 3 = Entspricht den Grundanforderungen <b>5 = Anspruchsvolle hoch stehende Arbeit</b>
		Kreativität	1 = Kreativitätslos 3 = Den Mindestanforderungen genügend (zweckdienlich) <b>5 = Phantasievoll und harmonisch</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
3	Kalte oder lauwarne Vorspeise  (Gewichtung in der Pos.3 = 33 %, auf Endnote 6 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm ) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>
	Suppe  (Gewichtung in der Pos.3 = 33 %, auf Endnote 6 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein /kaltes Anrichtegeschirr) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm/zu kalt ) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>
	Fischgericht  (Gewichtung in der Pos.3 = 33 %, auf Endnote 6 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm ) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
4	Fleischgericht  (Gewichtung in der Pos.4 = 25 %, auf Endnote 4.5 %)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge 2 = Optimale Menge
	Stärkebeilage  (Gewichtung in der Pos.4 = 12.5 %, auf Endnote 2.3 %)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>
	Gemüse 1  (Gewichtung in der Pos.4 = 12.5 %, auf Endnote 2.3 %)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>
	Gemüse 2  (Gewichtung in der Pos.4 = 12.5 %, auf Endnote 2.3 %)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
4	Süssspeise  (Gewichtung in der Pos.4 = 25 %, auf Endnote 4.5 %)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>
	Kleingebäck  (Gewichtung in der Pos.4 = 12.5 %, auf Endnote 2.3%)	Mise en place	0 = Kein Mise en place vorhanden / nicht ersichtlich 1 = Mise en place mit grossen Lücken erstellt 2 = Unvollständiger Mise en place bei Beginn der Zubereitung <b>3 = Vollständiger, praxisgerechter Mise en place</b>
		Vorbereitungstechnik (z.B Schnittarten)	1 = Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <b>3 = Routiniert und sicher</b>
		Zubereitung	0 = Kein Gericht zubereitet 1 = Gericht nicht vollendet 3 = Gericht mit grossen Mängeln hergestellt 5 = Gericht mit kleinen Mängel hergestellt <b>7 = Praxisgerecht zubereitet</b>
		Quantum	1 = Zuviel / zu wenig in der Menge <b>2 = Optimale Menge</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
5	Fleischgericht  (Gewichtung in der Pos.5 = 16.6 %, auf Endnote 3 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm, Sauce fehlt) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>
	Stärkebeilage  (Gewichtung in der Pos.5 = 16.6 %, auf Endnote 3 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>
	Gemüsegericht 1  (Gewichtung in der Pos.5 = 16.6 %, auf Endnote 3 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>
	Gemüsegericht 2  (Gewichtung in der Pos.5 = 16.6 %, auf Endnote 3 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. Versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
5	<b>Süssspeise</b> (Gewichtung in der Pos.5 = 16.6 %, auf Endnote 3 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. hart oder roh, angebrannt, zu warm ) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>
	<b>Kleingebäck</b> (Gewichtung in der Pos.5 = 16.6 %, auf Endnote 3 %)	Präsentation	1 = Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation 2 = Fehlerhafte Präsentation (z.B. zu gross/zu klein) <b>3 = Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)</b>
		Schickzeit	0 = 10 und mehr Minuten Verspätung 1 = 5 bis 9 Minuten Verspätung <b>2 = Pünktliches Schicken</b>
		Degustation	1 = Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren 4 = Nicht geniessbar und unbrauchbar 6 = Gericht nicht servierbar. (z.B. roh, angebrannt, zu warm ) 8 = Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend 10 = Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt <b>12 = Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung</b>



Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung	
6	<b>Hygiene</b> <b>Persönliche Hygiene</b>	Händewaschen	0 = Kein Händewaschen 1 = Kein regelmässiges Händewaschen <b>2 = Optimale Händehygiene</b>	
		Händekontakt	0 = Regler Händekontakt mit empfindlichen LM 1 = Mässiger Händekontakt mit empfindlichen LM <b>2 = Händekontakt auf das Notwendigste beschränkt</b>	
		Abschmecken	0 = Abschmecken mit Finger 1 = Teilweise mit Finger und Löffel abgeschmeckt 2 = Abschmecken mit Löffel ohne Reinigung <b>3 = Abschmecken mit Löffel und dessen Reinigung</b>	
		Schmuck	0 = Tragen von Fingerschmuck, Uhr, Armbändern <b>1 = Kein Tragen dergleichen (Ehering als Ausnahme)</b>	
		Schürze / Hände	0 = Hände oft an Schürze und Torchon gereinigt 1 = Hände ab und zu an Schürze und Torchon gereinigt <b>2 = Hände nicht an Schürze und Torchon gereinigt</b>	
	<b>Arbeitshygiene</b>	(Gewichtung in der Pos.6 = 11.9 %, auf Endnote 2,2 %)	Schneidebretter	0 = Meist falscher Einsatz der Schneidebretter 1 = Teilweiser korrekter Einsatz der Schneidebretter <b>2 = Regelmässig korrekter Einsatz der Schneidebretter</b>
			Arbeitsfläche	0 = Keine regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche 1 = Ungenügende Reinigung der Arbeitsfläche 2 = Nicht regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche <b>3 = Regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche</b>
			Abfallentsorgung	0 = Keine korrekte Abfallentsorgung laut Konzept 1 = Nicht optimale Abfallentsorgung <b>2 = Korrekte Abfallentsorgung</b>
			Pause	0 = Posten nicht sauber bei Pause <b>1 = Posten sauber bei Pause</b>
			Wäscheinsatz	0 = Verschwenderischer Wäscheinsatz 1 = Mangelhafter Wäscheinsatz <b>2 = Sinnvoller Wäscheinsatz</b>
	<b>Lebensmittelhygiene</b>	(Gewichtung in der Pos.6 = 14.3 %, auf Endnote 2.6 %)	Kontrolle	0 = Keine Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit 1 = Nicht vollständige, oberflächliche Kontrolle <b>2 = Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit</b>
			Kühlkette	0 = Keine Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM 1 = Kühlkette zu lange unterbrochen für leicht verderbliche LM 2 = Ungenügende Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM 3 = Nicht immer alle leicht verderblichen LM gekühlt <b>4 = Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM</b>
			Abdecken	0 = Kein Abdecken der zu kühlenden LM 1 = Nicht vollständiges /regelmässiges Abdecken der zu kühlenden LM <b>2 = Abdecken der zu kühlenden LM</b>
			Abkühlen	0 = Kein Abkühlen der Speisen unter 5°C 1 = Kein fachgerechtes Abkühlen der Speisen <b>2 = Rasches Abkühlen der Speisen unter 5 °C</b>
			Rückgabe	0 = Keine Rückgabe der nicht benötigten LM 1 = Nicht vollständige Rückgabe der nicht benötigten LM <b>2 = Rückgabe der nicht benötigten LM</b>
	<b>Werterhaltung</b>	(Gewichtung in der Pos.6 = 4.8 %, auf Endnote 0,9 %)	Aufräumen	0 = Kein Reinigen des Postens nach dem QV 1 = Unsauberes, oberflächliches Abwaschen und Reinigen des Postens <b>2 = Sauberes Abwaschen und Verlassen des Postens</b>
			Werterhaltung	0 = Rücksichtsloser, wertvermindernder Umgang 1 = Unsachgemässer Umgang. <b>2 = Bedachter, schonender und rücksichtvoller Umgang</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
6	<b>Arbeitssicherheit</b>  (Gewichtung in der Pos.6 = 27.4 %, auf Endnote 5,0 %)	Messerführung	1 = Unsichere, ungeübte Messerführung 2 = Messerführung mit kleinen Schwierigkeiten <b>3 = Sichere, exakte Messerführung</b>
		Messereinsatz	0 = Messereinsatz nicht der Arbeit entsprechend 1 = Nicht immer das passende Messer eingesetzt <b>2 = Richtiger Einsatz der Messer</b>
		Arbeitstechnik	0 = Arbeitstechnik nicht auf EFZ Stufe 1 = Arbeitstechnik lückenhaft (kompliziert, unüberlegt...) <b>2 = Fachkorrekte Arbeitstechnik</b>
		Tempo	1 = Langsames, bedächtiges Tempo <b>2 = Rationelles, zügiges Tempo</b>
		<b>Geräte und Maschinen</b>	
		Schutzeinrichtung	0 = Keine Verwendung der Schutzeinrichtung <b>1 = Verwendung der Schutzeinrichtung</b>
		Kochgeräte	0 = Nichtbeherrschen der Kochgeräte <b>1 = Beherrschen der Kochgeräte</b>
		Küchenutensilien	0 = Gebrauch von nicht passenden Blechen oder GN-Schalen für die verlangte Kochtechnik <b>1 = Optimaler Einsatz der Bleche und GN-Schalen</b>
		Reinigung	0 = Keine oder mangelhafte Reinigung nach Gebrauch <b>1 = Reinigung nach Gebrauch</b>
		<b>Unfallverhütung</b>	
		Heisse Gegenstände	0 = Keine Massnahmen bei heissen Gegenständen 1 = Nasses Torchon eingesetzt <b>2 = Torchon optimal eingesetzt</b>
		Kochgeschirrstiele	0 = Kochgeschirrstiele über den Herdbrand ragend <b>1 = Kochgeschirrstiele nicht über den Herdbrand ragend</b>
		Kennzeichnung	0 = Heisses Kochgeschirr nicht gekennzeichnet <b>1 = Heisses Kochgeschirr gekennzeichnet</b>
		Heisse Fettstoffe	0 = Flüssigkeiten in heisse Fettstoffe gegossen <b>1 = Keine Flüssigkeiten in heisse Fettstoffe gegossen</b>
		Messer	0 = Messer unkontrolliert auf Posten und Ausguss 1 = Messer unkontrolliert auf Posten <b>2 = Messer kontrolliert auf Posten ohne Unfallgefahr</b>
		Böden	0 = Fettige und glitschige Böden nicht gereinigt <b>1 = Fettige und glitschige Böden sofort gereinigt</b>
		Boden überstellt	0 = Boden mit Kochgeschirr usw. überstellt <b>1 = Boden nicht überstellt</b>
	Induktion	0 = Induktion immer eingeschaltet auch bei nichtgebrauch <b>1 = Induktion nicht unnötig laufen lassen</b>	
	<b>Wirtschaftlichkeit</b>  (Gewichtung in der Pos.6 = 23.9 %, auf Endnote 4,3 %)	<b>Materialverbrauch</b>	
		Waschen/Rüsten	0 = Nicht oder mit sehr grossem Abfall gewaschen / gerüstet 1 = Nur oberflächlich gewaschen und gerüstet <b>2 = Sorgfältig gewaschen und gerüstet</b>
		Warenmenge	1 = Sehr grosser Warenverbrauch und -verlust 2 = Teilweise zu viel oder zu wenig produziert <b>3 = Warenmenge dem Menü angepasst</b>
		Ökonomischer Umgang	0 = Kein ökonomisches Handeln ersichtlich 1 = Es wurden beispielsweise Waren weggeworfen <b>2 = Ökonomischer Umgang</b>
		Abräumen	0 = Kein Abräumen von noch verwertbaren Resten 1 = Verwertbare Resten wurden entsorgt (Abfall) 2 = Nicht alle verwertbaren Resten wurden sauber abgeräumt <b>3 = Sauberes Abräumen von verwertbaren Resten</b>

Position	Kriterium	Indikator	Punktverteilung
		<b>Energieverbrauch</b>	
		Herdplatten, Ofen...	0 = Kein Reduzieren der Herdplatten, des Ofens usw. bei Nichtgebrauch 1 = Bei Nichtgebrauch alle Geräte falls notwendig nicht reduziert <b>2 = Reduzieren bei Nichtgebrauch</b>
		Wasserverbrauch	0 = Grosser, verschwenderischer Wasserverbrauch 1 = Unnötiger Wasserverbrauch <b>2 = Kein unnötiger Wasserverbrauch</b>
		Deckel bei Kochgeschirr	0 = Keine Verwendung von Deckeln <b>1 = Sinnvoller Einsatz von Deckeln beim Kochgeschirr</b>
		<b>Abfallentsorgung</b>	
		Trennen von Abfall	0 = Kein Trennen von Abfall 1 = Nicht korrektes Trennen von Abfall <b>2 = Korrektes Trennen von Abfall</b>
		Wegwerfen von LM	0 = Mehrmaliges Wegwerfen von noch verwendbaren Lebensmitteln 1 = Vereinzelt Wegwerfen von Lebensmitteln <b>2 = Kein Wegwerfen von Lebensmitteln</b>
		Lagern auf Posten	0 = Unnötiges Lagern von Lebensmitteln auf dem Posten <b>1 = Kein unnötiges Lagern von Lebensmitteln auf dem Posten</b>
	<b>Gesundheitsschutz</b> (Gewichtung in der Pos.6 = 1,2 %, auf Endnote 0,2 %)	Wunden	0 = Keine Schutzmassnahmen bei Wunden <b>1 = Schutzmassnahmen bei Wunden</b>
	<b>Umweltschutz</b> (Gewichtung in der Pos.6 = 4.8 %, auf Endnote 0,9 %)	Abfallentsorgung	0 = Kein Abfallkonzept und mangelhaftes Ökologisches Arbeiten 1 = Fehlerhaftes Verhalten in der Abfallentsorgung und Material- wie Energieverbrauch 2 = Korrekte Abfallentsorgung, Material und Energieverbrauch
		Energieverbrauch	0 = verschwenderischer Umgang mit Energie 1 = unachtsamer Umgang mit Energie 2 = Ökonomischer Umgang mit Energie