

QB Praktische Arbeiten: Restaurationsangestellte/r 2014

Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:


Experte 1:


Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:


Qualifikationsleiter 2:


Kontrolliert durch:

Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Tisch Decken / Tisch dekorieren, Servietten							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.0	Pers. Hygiene bei Prüfungsantritt	Kleider sauber, ganz, gebügelt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Kleider passend; nicht zu eng, nicht zu lang		0	1	2		
		Neutraler Körpergeruch		0	1	2		
		Gepflegte und saubere Hände		0	1	2		
		Gepflegtes Gesicht und Frisur		0	1	2		
1.1	Vorbereitung Arbeitsplatz	Kontrolle der Sauberkeit Tisch, Stühle, Boden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Korrektes Auflegen des Moltons		0	1	2		
		Tischtuch und Tuch für Gueridon auflegen	Bergfalt zur Türe, gleichmässig ausgerichtet	0	1	2		
		Korrektes Ausrichten der Stühle	Für sinnvolles Platzieren der Gäste	0	1	2		
1.2	Arbeitsweise	Besteck und Brotteller polieren / -kontrollieren	Richtiges Poliertuch	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gläser polieren / -kontrollieren	Richtiges Poliertuch	0	1	2		
		Besteck und Brotteller auf Plateau/Teller mit Serviette	Ordnung des Bestecks	0	1	2		
		Gläser auf Plateau mit Serviette		0	1	2		
1.2a	Arbeitssicherheit	Korrekt Umgang mit Eiskübel zum Polieren	Verbrennungsgefahr	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Besteck richtig in die Hand nehmen		0	1	2		
		Platzierung des Plateaus	Ganz auf Servicestation	0	1	2		
		Korrekte Laufrichtung	vorwärts, Rechtsverkehr	0	1	2		
1.3	Servietten	Hygienisches Falten	Hände waschen	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktes Falten		0	1	2		
		Routiniertes Falten		0	1	2		
		Vollständig	3 einfache Serviettenfaltformen = 1Pkt, 1 Artischocke, 1 Bestecktasche = 1 Pkt	0	1	2		
1.4	Gedecke	Korrekte Platzierung der Servietten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Vollständigkeit der Gedeckkomponenten	Internationales Grundgedeck	0	1	2		
		Abstand der Gedeckkomponenten	Abstand zum Tischrand, Gabel - Brotteller, Gläser - Messer, Gläser - Gläser	0	1	2		
		Symmetrie der Bestecke und Gläser	Parallel und gerade ausgerichtet	0	1	2		


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Tisch Decken / Tisch dekorieren, Servietten				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.5	Mise en Place Servicetisch	Vorlegebesteck in der Bestecktasche auf Teller		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Getränke- und Speisekarten		0	1	2		
		Persönliche Ausrüstung	Korkenzieher, Streichhölzer, Table crumbler, Blöckli, Kugelschreiber	0	1	2		
		Getränkeuntersetzer	Vollständig und Platzierung	0	1	2		
		Serviettücher für Speise- und Getränkeservice		0	1	2		
1.6	Deko und Harmonie	Dekoration entsprechend des gewählten Anlasses	Kandidat muss Anlass angeben	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Harmonie und Farbe		0	1	2		
		Grösse, Höhe und Menge	Kann zuviel/zuwenig sein	0	1	2		
		Anordnung auf dem Tisch		0	1	2		

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


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Fertigung von Speisen und Getränken				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.1	Hygiene	Einhaltung der persönlichen Hygiene	Hände waschen, Hände nicht an Schürze "abputze"	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einhaltung der arbeitsplatzbezogene Hygiene	Brett, Arbeitsfläche	0	1	2		
		Sinnvoller Wechsel der Gebrauchsgegenstände	Neue Produkte - frische Gebrauchsgegenstände	0	1	2		
3.2	Wirtschaftlichkeit	Produktives/speditives Arbeiten	Zeitmanagement	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sparsamer Umgang mit Lebensmittel	Nicht zuviel Abfall produzieren	0	1	2		
		Sinnvolle Verwertung nicht verwendeter Lebensmittel	z.B. Abschnitt, Reste, Rüstabfälle etc.	0	1	2		
3.3	Arbeitsweise	Routiniertes Arbeiten	Nicht zögernd - überlegtes, zügiges Arbeiten	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktes Arbeiten	Schnittarten, Frucht zum Pressen vorbereiten	0	1	2		
		Richtige Werkzeugwahl		0	1	2		
3.4	Arbeitssicherheit	Geübter Umgang mit Messer	Handling beim Schneiden	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ordnung am Arbeitsplatz	zBsp. keine Messer unter den Rüstabfällen usw....	0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten	Nasser Boden, Platzierung der Messer während dem Arbeiten	0	1	2		
		Umgang mit Maschinen und Apparate	zBsp. Salamander, Saftpresse, Kaffeemaschine: schneiden, verbrennen	0	1	2		
3.5	Fertigung Aufgabe 1	Einhaltung der Vorgaben (Rezeptur)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt erfüllt geschmackliche Erwartung		0	1	2		
		Produkt erfüllt optische Erwartung		0	1	2		
		Sinnvolle Reihenfolge in der Fertigung		0	1	2		
3.6	Präsentation Aufgabe 1	Appetitanregende Präsentation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Wahl des Anrichtegeschirrs		0	1	2		
		Sauberkeit der Platten, Teller usw.		0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz der Garnituren		0	1	2		
3.7	Fertigung Aufgabe 2	Einhaltung der Vorgaben (Rezeptur)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt erfüllt geschmackliche Erwartung		0	1	2		
		Produkt erfüllt optische Erwartung		0	1	2		
		Sinnvolle Reihenfolge in der Fertigung		0	1	2		
3.8	Präsentation Aufgabe 2	Appetitanregende Präsentation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Wahl des Anrichtegeschirr		0	1	2		
		Sauberkeit der Platten, Teller usw.		0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz der Garnituren		0	1	2		

Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Fertigung von Speisen und Getränken				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.9	Fertigung Getränke	Einhaltung der Vorgaben (Rezeptur)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sinnvoller Ablauf in der Zubereitung		0	1	2		
		Optische Erwartung		0	1	2		
		Bereitstellen	zBsp. Unterteller mit Papier, Zusatzménage, Löffel, Strohhalm	0	1	2		
3.10	Werterhaltung in der Fertigung	Maschinen und Geräte	Kaffeemaschine: Aussenreinigung, Tropfschale, Saftpresse: Einzelteile,	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Reinigung der Arbeitsfläche, Messer, Besteck	Arbeitsfläche und Brett	0	1	2		
		Korrekte Wahl der Reinigungsutensilien	Lappen usw.	0	1	2		
		Menge der Reinigungsmittel		0	1	2		
3.11	Arbeitsausführung Fertigung	Sinnvolle Zeiteinteilung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Aufgaben laut Auftrag		0	1	2		
		Alle Aufgaben gelöst	Alle Aufgaben := 0, 1 Aufgabe nicht gelöst := 1, mehr als eine Aufgabe nicht gelöst := 2	0	1	2		

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


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Gästeempfang und Verabschiedung							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
				0	1	2		
4.0	Persönliche Erscheinung beim Gästeempfang	Passendes Tenu	Nicht zu eng, zu gross, zu lang	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Saubere, gebügelte Kleider		0	1	2		
		Saubere, passende Schuhe		0	1	2		
		Gepflegte Erscheinung		0	1	2		
4.1	Empfang der Gäste, Garderobe	Auf die Gäste zugehen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Augenkontakt		0	1	2		
		Freundliche Begrüssung		0	1	2		
		Bei der Garderobe behilflich sein		0	1	2		
4.2	Gästeplatzierung	Zum Tisch führen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gäste platzieren		0	1	2		
		Stühle ziehen		0	1	2		
4.3	Vorstellen am Tisch	Einladende Vorstellung	Herzlich Willkommen heissen, Name und Freude zeigen, dass er/sie zuständig für Tisch ist	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		verständliche Sprache		0	1	2		
		Korrekte Haltung		0	1	2		
		Augenkontakt		0	1	2		
4.4	Verabschiedung der Gäste	Zum Ausgang begleiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hilfestellung Garderobe		0	1	2		
		Bedanken für den Besuch		0	1	2		
		Persönliche Verabschiedung		0	1	2		

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


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Verkauf / Fertigung / Service Apéritif				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.1	Verkauf von Apéritif	Empfehlung	3 Apéro (wein-, bitterbasis, alkoholfrei) darf abgelesen werden	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bestellung	Nachfragen: Eis, Sec oder Siphon, Wiederholen	0	1	2		
		Bestellblock		0	1	2		
5.2	Zubereitung Apéritifgetränke	Einhaltung der Vorgaben (Rezeptur)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Richtige Gläserwahl		0	1	2		
		Sinnvolle Reihenfolge der Zutaten/Getränke		0	1	2		
		Vollständigkeit	Wasser, Siphon, Eis	0	1	2		
5.3	Präsentation des Angebotes	Sauberkeit der Gläser		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bereitstellen der Getränke	Unterteller mit Papier, Strohhalm, Untersätzli, Löffel, Ménage	0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz von Garnituren		0	1	2		
5.4	Service von Apéro	Richtiges Einsetzen	Von rechts, Untersetzer	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Richtige Reihenfolge	Dame vor Herr	0	1	2		
		Einschenken	Wasser, Siphon, Eis	0	1	2		
		Einsetzen Amuse Bouche		0	1	2		
		Abräumen des Apéros und Amuse Bouche	Gläser, Teller	0	1	2		
5.5	Hygiene	Einhaltung der persönlichen Hygiene		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einhaltung der arbeitsplatzbezogene Hygiene	Brett, Arbeitsplatz, Utensilien, Gläser nicht auf das Brett stellen	0	1	2		
		Sinnvoller Wechsel der Gebrauchsgegenstände	Neue Produkte - frische Gebrauchsgegenstände	0	1	2		
5.6	Wirtschaftlichkeit	Produktives/speditives Arbeiten	Zeitmanagement	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sparsamer Umgang mit Lebensmittel	Nicht zuviel Abfall produzieren	0	1	2		
		Sinnvolle Verwertung nicht verwendeter Lebensmittel	z.B. Abschnitt, Reste, Rüstabfälle etc.	0	1	2		
5.7	Arbeitsweise	routiniertes Arbeiten	Nicht zögernd - überlegtes, zügiges Arbeiten	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		exaktes Arbeiten		0	1	2		
		richtige Werkzeugwahl		0	1	2		

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

Nr.		Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.1	Menüberatung Gang 1	Zwei Gerichte nennen	Ablesen erlaubt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gerichte kurz erklären	Je zwei Bestandteile/Zutaten		0	1	2		
		Gerichte beschreiben	Pro Gericht ein Adjektiv		0	1	2		
		Angebotskenntnisse	Gästefragen beantworten können: zBsp. Salatsauce, Garnituren		0	1	2		
6.2	Menüberatung Gang 2	Zwei Gerichte nennen	Ablesen erlaubt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gerichte kurz erklären	Je zwei Bestandteile/Zutaten		0	1	2		
		Garmethoden	Pro Gericht die Garmethode nennen		0	1	2		
		Gerichte beschreiben	Pro Gericht ein Adjektiv		0	1	2		
6.3	Menüberatung Gang 3: Süssspeise	Zwei Gerichte nennen	Ablesen erlaubt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gerichte kurz erklären	Je zwei Bestandteile/Zutaten		0	1	2		
		Gerichte beschreiben	Pro Gericht ein Adjektiv		0	1	2		
		Angebotskenntnisse	Gästefragen beantworten können: zBsp. Eis, Garnituren		0	1	2		
6.4	Menüberatung Gang 3: Käse	Käseempfehlung	Die Sorten nennen, ablesen erlaubt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Käse beschreiben	Geschmacksrichtung und Gruppenzugehörigkeit nennen		0	1	2		
		Angebotskenntnisse	Gästefragen beantworten können: zBsp. Garnituren		0	1	2		
6.5	Getränke- Empfehlung Weisswein	Zwei Weissweine nennen	Ablesen erlaubt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Herkunft	Land, Region/Kanton und Gemeinde		0	1	2		
		Traubensorte nennen			0	1	2		
6.6	Getränke- Empfehlung Rotwein	Zwei Rotweine nennen	Ablesen erlaubt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Herkunft	Land, Region/Kanton und Gemeinde		0	1	2		
		Traubensorte nennen			0	1	2		
6.7	Verkauf und Zusatzverkauf	Mineralwasser			0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Wein zu Käse und/oder Süssspeise			0	1	2		
		Kaffee und/oder Tee			0	1	2		
		Zwei Spirituosen nennen			0	1	2		
6.8	Gesamteindruck beim Verkaufen	Reihenfolge beim Empfehlen berücksichtigt	Vorspeise vor Hauptgang usw. Weiss- vor Rotwein		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Selbstsicheres Auftreten			0	1	2		
		Mimik und Gestik			0	1	2		
		Paraverbale Kommunikation	Spiel mit der Stimme		0	1	2		


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Beratung, Verkauf und Präsenz				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.9	Aufmerksamkeit am Tisch	Wünsche berücksichtigt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Nachschenken		0	1	2		
		Gästebetreuung		0	1	2		
		Wortwahl, Formulierung		0	1	2		

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


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Bestellung / Kassenwesen / Abrechnung						Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.0	Bestellungsaufnahme	Augenkontakt		0	1	2		☑
		Korrekte Position bei der Bestellungsaufnahme	Wo steht Kandidat	0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt	Dame vor Herr	0	1	2		
		Bestellung wiederholen	Nachfragen, bedanken	0	1	2		
7.1	Bestellblock / Tischplan	Korrekte Auflistung Speisen	1. Gang, 2. Gang	0	1	2		☑
		Übersichtlich - Skizze	Fadenkreuz	0	1	2		
		Gut leserlich		0	1	2		
		Vollständig Tischnummer		0	1	2		
7.2	Kassen-Handhabung	Tisch eröffnen		0	1	2		☑
		Fortlaufendes Bonieren		0	1	2		
		Handhabung Kassenfunktionen (z.B Storno)		0	1	2		
		Tisch abschliessen		0	1	2		
7.3	Gästerechnung	Reaktion auf das Verlangen der Rechnung		0	1	2		☑
		Rechnungskontrolle	Wird die Rechnung kontrolliert	0	1	2		
		Vollständigkeit		0	1	2		
		Präsentation der Rechnung	Gefaltet auf Teller oder im Hemd	0	1	2		
7.4	Kreditkarten-Abrechnung	Kontrolle der Kreditkarte (Datum + Unterschrift auf Karte)		0	1	2		☑
		Richtiges einlegen der Karte		0	1	2		
		Handling / Unterschrift auf Beleg		0	1	2		
7.5	Richtiger Betrag	Rechnungsbetrag korrekt		0	1	2		☑

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

Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Getränkesservice				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.0	Hygiene	Sauberkeit auf Gästetisch	Tropfen auf Tischtuch	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sauberkeit und Ordnung auf Servicetisch		0	1	2		
		Allgemeine Ordnung Office und Buffet		0	1	2		
8.1	Wirtschaftlichkeit	Sparsamer Umgang mit Produkten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sparsamer Umgang mit Wäsche	Servicetuch	0	1	2		
		Effizientes Arbeiten	Zeitmanagement	0	1	2		
8.2	Arbeitsweise	geübter Umgang mit Flaschen und Gläser		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktes Arbeiten		0	1	2		
		Richtige Werkzeugwahl		0	1	2		
8.3	Arbeitssicherheit	Regeln für sicheres Arbeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Platzierung des Plateaus	Wie wird Plateau auf Servicetisch gestellt	0	1	2		
		Korrekte Laufrichtung	Rechtsverkehr, immer vorwärtslaufen	0	1	2		
8.4	Wahl der Gläser	Passende Gläser bei Weisswein		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Passende Gläser bei Rotwein		0	1	2		
		Passende Gläser bei Softdrinks und Bier		0	1	2		
		Passende Gläser bei Spirituosen		0	1	2		
8.5	Serviceregeln	Platzierung der Gläser und Flaschen	Tisch/Servicetisch	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einschenken Wasser		0	1	2		
		Nachschenken Wasser		0	1	2		
		Rechtzeitiges Abräumen von Gläsern und Flaschen		0	1	2		
8.6	Weissweinservice	Flaschenpräsentation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Degustation		0	1	2		
		Ausschank von Offenwein		0	1	2		
		Einschenken, Nachschenken	Von rechts, regelmässig	0	1	2		
		Utensilien	Eiskübel, Servicetuch blau, Korkenzieher	0	1	2		
8.7	Rotweinservice	Flaschenpräsentation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Degustation		0	1	2		
		Ausschank von Offenwein		0	1	2		
		Einschenken, Nachschenken	Von rechts, regelmässig	0	1	2		
		Utensilien	Untersetzer, Servicetuch blau, Korkenzieher	0	1	2		


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Getränkesservice							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.8	Masse / Mengen	Ausschankmenge Weisswein		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausschankmenge Rotwein		0	1	2		
		Ausschankmenge alkoholfreie Getränke		0	1	2		
		Ausschankmenge Spirituosen		0	1	2		
8.9	Kaffee und Tee bereitstellen	Vollständiges Bereitstellen von Kaffee und Tee	Unterteller, Löffel	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Präsentation Kaffee oder Tee	Zucker, Assugrin, Rahm	0	1	2		
		Arrangement Kleingebäck	Separater Teller	0	1	2		

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

Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Speiseservice				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.1	Hygiene	Persönliche Hygiene	Hände waschen, Umgang mit Servicetuch	0	1	2		☑
		Sauberkeit auf Gästetisch		0	1	2		
		Sauberkeit und Ordnung auf Servicetisch		0	1	2		
		Allgemeine Ordnung Office und Buffet		0	1	2		
9.2	Wirtschaftlichkeit	Sparsamer Umgang mit Produkten	Brot, Butter, Garnituren, Reibkäse	0	1	2		☑
		Sparsamer Umgang mit Wäsche	Servicetuch	0	1	2		
		Effizientes Arbeiten	Zeitmanagement	0	1	2		
9.3	Arbeitsweise	Tragen der Teller		0	1	2		☑
		Logischer Ablauf	1. Rechaud 2. anzünden der Rechaudkerzen 3. Speisen/zuert Beilage, dann Teller	0	1	2		
		Exaktes Arbeiten	Vorlegen der Beilagen,	0	1	2		
		Richtige Wahl der Vorlegeutensilien	Saucenlöffel, Vorlegebesteck	0	1	2		
		Sinvolles Abrufen der Gänge		0	1	2		
9.4	Arbeitssicherheit	Regeln für sicheres Arbeiten	Arbeiten mit Servicetuch, Rechaud	0	1	2		☑
		Korrekte Laufrichtung	Rechtsverkehr, immer vorwärtslaufen	0	1	2		
		Überlegtes Arbeiten	Ruhiges, konzentriertes Arbeiten	0	1	2		
9.5	Mise en place	Brot und Butter		0	1	2		☑
		Rechaud		0	1	2		
		Abräumen	Rechaud, Saucieren, schmutzige Vorleger, Kokotten	0	1	2		
9.6	Brot-, Butterservice und Ménagen	Brot und Butter vorlegen		0	1	2		☑
		Brot und Butter Nachservice		0	1	2		
		Erweiterte Ménage (Reibkäse, Pfeffermühle) und Fingerbowle	Bereitstellen, einsetzen, passieren	0	1	2		
		Ménage und erweiterte Ménage abräumen		0	1	2		
9.7	1. Gang	Besteck korrekt eingedeckt	Auf Teller oder Plateau	0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt	Von rechts	0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt	Dame vor Herr usw.	0	1	2		
		Korrekt abgeräumt		0	1	2		


Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Speiseservice							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.8	2. Gang	Besteck korrekt eingedeckt	Evtl. umdecken, auf Teller oder Plateau	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teller korrekt eingesetzt	Von rechts	0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt	Dame vor Herr usw.	0	1	2		
		Vorlegen der Beilagen	Richtige Beilage, Plattenservice	0	1	2		
		Nachservice	Plattenservice	0	1	2		
		Korrekt abgeräumt		0	1	2		
9.9	3. Gang (Süssspeise & Käse)	Besteck korrekt eingedeckt	Auf Teller oder Plateau	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teller korrekt eingesetzt	Von rechts	0	1	2		
		Erklären der Käsesorten		0	1	2		
		Garnituren zu Käse	Pfeffermühle, Brot und Garnituren	0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Korrekt abgeräumt		0	1	2		
9.10	Regeln für den Speiseservice	Besteck vollständig abgeräumt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Menagen abgeräumt		0	1	2		
		Tisch gereinigt		0	1	2		
		Unterteller mit Papier	Für Sauciere, Kokotten, Reibkäse, Suppen, Süssspeisen	0	1	2		

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

Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Persönliches Verhalten				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.11	Gesamteindruck ganzer Ablauf	Persönliches Verhalten	Umgangsformen	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Selbstsicheres Auftreten		0	1	2		
		Konzentrationsfähigkeit		0	1	2		
		Belastbarkeit		0	1	2		
		Sozialverhalten	Umgang miteinander	0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____:

Unterschrift Experte 2: _____:

Restaurationsangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Werterhaltung				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
10.1	Schlussreinigung	Abräumen des Gästetisches und Gueridon		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ordnung Office, Buffet	Beim Abräumen	0	1	2		
		Wäsche	Serviette, Tischtuch, Servicetuch	0	1	2		
		Tisch richtig reinigen	Brosamen nicht auf Boden wischen oder ins Tischtuch einrollen	0	1	2		
		Schlusskontrolle	Tische, Stühle und Gueridon auf Platzierung achten. Sauberer Boden	0	1	2		

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