

Bewertungsbogen Abschlussprüfung Koch / Köchin

Datum:

Prüfungsteilnehmer/in:

Zu bewertende Positionen	Bemerkungen	Erreichte Punkte (max. 100 Pkt.)	Faktor	Ergebnis
Gastorientiertes Gespräch:			x 0,05	
Arbeitsablaufplan:			x 0,075	
Menüvorschlag: Schwierigkeitsgrad Wirtschaftlichkeit Umsetzung des Warenkorbes			x 0,1	
Hygiene, Umweltschutz: Reinlichkeit: - Person - Arbeitsplatz - Umgang mit LM			x 0,1	
Arbeitstechnik:				
Geräteeinsatz, Arbeitsplatzvorbereitung, Zubereitungsregeln, Arbeitsweise, Umsetzen des Menüvorschlags, Kontrolle, Produktbehandlung	Vorspeise		x 0,05	
	HG Fleisch		x 0,05	
	Dessert		x 0,05	
Verkaufsfähigkeit:				
Kreativität, Geschmack, Konsistenz, Präsentation	Vorspeise		x 0,175	
	HG Fleisch		x 0,175	
	Dessert		x 0,175	
Endergebnis:	Summe			

100-92 Punkte Note 1=sehr gut, 91-81 Punkte Note 2=gut, 80-67 Punkte Note 3=befriedigend,
66-50 Punkte Note 4=ausreichend, 49-30 Punkte Note 5=mangelhaft, 29-0 Punkte Note 6=ungenügend

Unterschrift Prüfer: