

Bewertungsbogen "Checkliste" -Zwischenprüfung-

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte	Gesamt
Äußere Form				max. 10	x 1
Übersichtlichkeit					
Struktur (unterstützt durch Tabellen)					
Titel der Checkliste					
Inhalt:					
Sinnvolle Gliederung (nach Warengruppen)				max. 10	x 1
Vergleicht Bestellschein und Lieferschein				max. 10	x 2
Lieferadresse					
Warenart					
Menge					
Warenkontrolle				max. 10	x 3
Übereinstimmung der Ware mit Lieferschein					
Verpackung					
Haltbarkeit/Frische					
Temperatur (Temperaturangaben je Warengruppe)					
Qualitätsstufen					
Beschaffenheit (Farbe, Geruch, Aussehen, Schädlinge)					
Dokumentation der Mängel auf Lieferschein				max. 10	x 2
Raum für Dokumentation (Bemerkungsfeld)					
Kontrolle der Unterschriften				max. 10	x 1
Unterschrift des Lieferanten					
Unterschrift des Empfängers					
Gesamtpunkte					
Handlungskompetenz:					max. ± 15 P.
Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					

Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
Gesamtpunkte					

Datum

Unterschrift Prüfer

Bewertungsbogen „Materialanforderung - Eindecken“

Prüfling

Prüf-Nr

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	max. Punkte	Erreichte Punkte
Mise en place				max. 10	x2
Tücher für Gläser und Besteck Gefäß für heißes Wasser heißes Wasser, Essig, Korkscheiben					
Tische und Stühle				max. 10	x1
Anzahl und Berechnung					
Besteck				max. 10	x 2,5
Couvertmesser Vorspeise Anzahl Suppe Anzahl Hauptgang Anzahl Dessert Anzahl Kaffe Zubereitung Anzahl					
Tischwäsche				max. 10	x 1
Moltons Tischdecken Servietten: - Mundservietten - Handservietten					
Gläser				max. 10	x 2,5
Aperitif Wassergläser Vorspeise Hauptgang Dessert Digestif					
Sonstiges				max. 10	x 1
Couvertteller, Menagen Kühler für Weißwein Kellnerbesteck Abstellmöglichkeit für zusätzliches Besteck/Gläser/Geschirr					
Gesamtpunkte				100	
Handlungskompetenz: Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung): _____ _____				max. ± 15 P.	
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
Gesamtpunkte					

Datum

Unterschrift Prüfer

Bewertungsbogen "Materialanforderung und Arbeitsablaufplan"

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte (max. Punkte)	Gesamtpunkte
Materialanforderung					
				max. 10	x 0,5
1.1 Übersichtlichkeit Form				max. 10	x 3,5
1.2 Zutatenliste Vollständigkeit Menge				max. 10	x 0,5
1.3 Garnituren				max. 10	x 0,5
1.4 Kreativität					
Arbeitsablauf					
				max. 10	x 2
2.1 Strukturierte Arbeitsschritte				max. 10	x 1
2.2 Ökonomische Arbeitsweise (Arbeitsmittel, Geräte, Zeit)					
Hygiene					
				max 10	x 1,5
3.1 Hygienemaßnahmen				max. 10	x 0,5
3.2 Bezug zum Arbeitsablauf					
Gesamtpunktzahl					100
Handlungskompetenz:					max. ± 15 P.
Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					

-					

- Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
Gesamtpunkte					

Datum

Unterschrift Prüfer

Bewertungsbogen "Eindecken eines Menüs (à la carte)" Zwischenprüfung

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte	Gesamt
Mise en place				max. 10	x 2
Bereitlegen aller benötigten Materialien (Gläser, Bestecke, Teller, Servietten, Tischdecken, Moltons, Poliertücher)					
Standfestigkeit des Tisches					
Abdrehen der Stühle zum Auflegen der Tischdecke					
Menagen					
Hygiene				max. 10	x 1
Persönliche Hygiene					
Arbeitsmittel					
Arbeitsweise					
Tischwäsche				max. 10	x 1
Tischdeckengröße					
Sauberkeit					
Auflegen/Brüche					
Serviettenformen					
Ausrichtung der Servietten (zum Gast)					
Ablauf des Eindeckens				max. 10	x 2
Transport zum Tisch					
Festlegen der Gedeckmitte (Aufteilung)					
Systematische Vorgehensweise beim Eindecken					
Bestecke				max. 10	x 2
Besteckerauswahl					
Polieren					
Abstände					
Ausrichtung					
Brotteller und Messer					
Gläser				max. 10	x 1
Gläserauswahl					
Polieren					
Gläserstellung (über dem Hauptgang)					
Gesamteindruck				max. 10	x 1
Gesamtpunkte					
Handlungskompetenz: Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung): _____ _____					max. ± 15 P.
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
Gesamtpunkte					

Datum

Unterschrift Prüfer

Bewertungsbogen "Warenannahme"

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte	Gesamt
Vorgehensweise				max. 10	x 3
fragt nach Lieferschein					
vergleicht Bestellung und Lieferschein					
Lieferadresse					
Warenart					
Menge					
Kontrolliert die Ware nach:				max. 10	x 4
Übereinstimmung der Ware mit Lieferschein					
Haltbarkeit					
Temperatur					
Qualitätsstufen					
Beschaffenheit (Farbe, Geruch, Aussehen, Schädlinge)					
Verpackung					
Dokumentation der Mängel auf dem Lieferschein				max. 10	x 2
Nachvollziehbarkeit/Klarheit der Aussagen					
Lesbarkeit					
Unterschriften				max. 10	x 1
Unterschrift des Lieferanten					
Unterschrift des Empfängers					
Gesamtpunkte				max. 100	
Handlungskompetenz:					max. ± 15 P.
Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					

-					

- Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
Gesamtpunkte					

Datum

Unterschrift Prüfer

ZP Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann, Restaurantfachfrau

Bewertungsbogen : Speiseempfehlung mit Service

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Hilfe	Max. Punktzahl	Erreichte Punktzahl
Gesprächsablauf (Fachkompetenz/Handlungskompetenz)				max. 10	x 0,5
Begrüßung des Gastes				max. 10	x 0,5
Platzierung des Gastes				max. 10	x 1
Anbieten von Getränken				max. 10	x 1,5
Anbieten von Speisen				max. 10	x 1,5
Eindecken und Servieren				max. 10	x 0,5
Kaffee/ Digestif					
Gesamteindruck (Sozialkompetenz/Personalkompetenz)				max. 10	x 0,5
Freundlichkeit				max. 10	x 0,5
Erscheinungsbild				max. 10	x 1
baut Atmosphäre auf				max. 10	x 0,5
deutliche Sprache				max. 10	0,5
Ausdruck				max. 10	x
Gesprächsführung				max. 10	x 0,5
hat Blickkontakt					
Gesamtpunkte				100	
Handlungskompetenz: Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					max. ± 15 P.

Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
Gesamtpunkte					

Unterschrift Prüfer