

IPA: Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ 2022

Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

ExpertInnen:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Fachvorgesetzter:

Kontrolliert durch:

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____							
Planen und gestalten der Prozesse								Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen
1.3.3.	Arbeitsplanung	Arbeitsplanung ist mit Vorgesetztem besprochen und Ziele erklärt	kennt Wochen- und Tagesziele, Termin mit Vorgesetzten ist geplant	0	1	2				☑
		Mitarbeiter werden über neue Arbeitsplanung im Voraus informiert		0	1	2				
		Bespricht die Arbeitsplanung am jeweiligen Tag mit dem/seinem Team	Briefing/Debriefing der Schicht, klare Ansagen und Zuteilungen, Tagesaufgaben, Informationsbeschaffung	0	1	2				
		Ergreift geeignete Massnahmen bei Abweichungen oder Unvorgesehenem und informiert beim Bedarfsfall Vorgesetzten		0	1	2				
		Dokumentiert bei Abweichungen gemäss betrieblichen Vorgaben		0	1	2				
1.3.4.	Führen in der Schicht	Führt die Schicht ergebnisorientiert und mit klaren Aufträgen	Orientiert sich dabei auf die gemachte Arbeitsplanung	0	1	2				☑
		Als Schichtleiter das Konzept der Selbstkontrolle bezüglich Hygiene im Betrieb umsetzen		0		2				
		Richtige Instruktion von neuen MA		0		2				
		Prozessorientiertes Arbeiten, vernetztes Denken und Handeln	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5	
1.3.	Transformale Kompetenz	Kann Risiken abschätzen	Kann Risiken abschätzen Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5	☑
		Entwickelt kreatives Handeln	zeigt Mut zu Speziellem, Fantasie Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5	
		Lebenslanges Lernen	Offen gegenüber Neuem Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5	

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____								
Planen und gestalten der Prozesse								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
1.3.	Führungs-kompetenz	Teamfähigkeit	Hält die betrieblichen Werte und Normen ein Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Belastbarkeit	Reagiert und Druck souverän Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Zuverlässigkeit	Hält Vereinbarungen ein Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Pünktlichkeit	Hält Termine ein Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
1.4.2.	Marketing-instrumente einsetzen	Setzt selbständig einen Verkaufspunkt um	z.B. Vitrine, Free-Choice Buffet, Counter	0	1	2					<input checked="" type="checkbox"/>
		Setzt vorhandene Werbemittel korrekt ein		0	1	2					
		Erstellt ein Briefing an die Mitarbeitenden		0	1	2					
		Wertet mit dem Vorgesetzten die Aktion aus und begründet die Wahl der Werbemittel		0	1	2					
1.5. 1-5	Kennzahlen im Arbeitsbereich	Interpretiert Rapporte zu den wichtigsten Kennzahlen	z.B. Tagesabrechnung, Monatsabrechnung	0	1	2					<input checked="" type="checkbox"/>
		Erläutert die Entstehung von betrieblichen Kennzahlen	Kundenfranken, Stundenleistung, Break Evenpoint	0	1	2					
		Kann Abweichungen der Kennzahlen zu Budgetzahlen (ev. Vorjahr) aufzeigen		0	1	2					
		Zeigt aufgrund der Abweichungen Prozessoptimierung auf und begründet diese	z.B. Arbeitsabläufe	0	1	2					

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____											
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____											
Beschaffen und Zubereiten der Produkte													Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen				
2.1.1.	Lager vorbereiten	Bereitet das Lager vor der Warenannahme gemäss Vorgaben vor	FIFO, stellt Ordnung sicher	0	1	2						<input checked="" type="checkbox"/>		
		Wendet die betrieblichen Kontrollinstrumente fachgerecht an	Datumkontrolle, Temperaturkontrolle, Sauberheitskontrolle, Zonentrennung	0	1	2								
2.1.6.	Warenbeschaffung	Führt Bedarfserhebung rechtzeitig und gezielt für seine Schicht aus		0	1	2						<input checked="" type="checkbox"/>		
		Überprüft Lager auf benötigte Waren		0	1	2								
		Bestellt fehlende Waren	Mittels betrieblicher Bestellplattform, beachtet Lieferzeiten	0	1	2								
2.1. 2-3	Lieferung annehmen	Überprüft gelieferte Waren mittels Belegen und sonstigen Hilfsmitteln auf Quantität und Qualität und verräumt sie nach betrieblichen Vorgaben		0	1	2						<input checked="" type="checkbox"/>		
		Leitet bei Abweichungen oder Fehllieferungen die betrieblichen Massnahmen ein		0	1	2								
		Erfasst die gelieferten Waren gemäss betrieblichen Vorgaben und verarbeitet die Belege		0	1	2								
2.1.5.	Lager bewirtschaften	Kann Zweck und Nutzen des Inventars erklären		0	1	2						<input checked="" type="checkbox"/>		
		Kontrolliert Waren auf Qualität und Bestand und leitet bei Abweichungen die richtigen Massnahmen ein	Datierung, Checkliste für Sauberkeit, Zonentrennung angewendet	0	1	2								
		Kontrolliert die technischen Anlagen und leitet bei Problemen entsprechende Massnahmen ein	Temperaturkontrolle und Funktionskontrolle der Geräte	0	1	2								
		Bewirtschaftet Abfall gemäss betrieblichen Vorgaben	Abfälle trennen	0	1	2								
2.2.1.	Arbeitsplatz vorbereiten	Bereitet den Arbeitsplatz gemäss Schicht- und Tagesplanung vor	Checklisten beachten, Hygienevorschriften: Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5			<input checked="" type="checkbox"/>		
		Überprüft die nötigen Geräte und Utensilien auf funktionstüchtigen Zustand	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5					

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____					
Beschaffen und Zubereiten der Produkte							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.2.8.	Produkte aufbereiten	Bereitet Produkte gemäss Vorgaben fachgerecht auf		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Beachtet bei der Zubereitung Systeme und Normen und verwendet das korrekte Anrichte- und Schöpfgeschirr		0	1	2		
		Wendet die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften bezüglich Temperatur, Warmhaltezeit und Rückkühlung korrekt an		0	1	2		
2.2.9.	Produkte zubereiten	Kennt die im Betrieb angewandten Zubereitungsarten/Garmethoden (min. 2 verschiedene) und wendet diese produktbezogen an		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Vermeidung von Überproduktion	Hält Rezepturen ein, hält Produktionspläne ein, reagiert auf Kundenfrequenz adäquat	0	1	2		
		Verwendet und entsorgt Überproduktion entsprechend den betrieblichen Vorgaben		0	1	2		
		Wendet die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften an		0	1	2		
2.2.10.	Geräte für Warmgetränke vorbereiten	Stellt Qualität und Sauberkeit sicher	Kaffemaschine, Milchkühler, Milchkrug	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Kaffeebohnen sinnvoll aufgefüllt		0	1	2		
		Milchbehälter aufgefüllt		0	1	2		
2.2.10.	Getränke Zubereiten (Softgetränke)	Korrektes Trinkgefäss	Becher, Glas	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Setzt die entsprechenden Utensilien und Einrichtungen ein	Kaffemaschine, Milchkühler, Milchkrug	0	1	2		
		Setzt die gewünschten Getränke fachgerecht nach betr. Vorgaben her		0	1	2		
2.2.10.	Warmgetränke Zubereitung (Kaffee-Spezialitäten, Milchgetränke und Tee)	Korrekte Glaswahl	Tasse, Becher, Glas	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einhaltung der Rezepturen		0	1	2		
		Sinnvolle Reihenfolge der Zubereitung	Reihenfolge so gewählt, dass alle Getränke in optimaler Qualität (z.B. Temperatur) zum Gast gelangen	0	1	2		
		Optische Erwartung		0	1	2		
		Gästewünsche berücksichtigt		0	1	2		

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0		Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02		Experte 2: _____					
Präsentation und Verkauf der Produkte, Beraten der Gäste								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
3.1.2.	Verkaufshilfen	Verkaufshilfen entsprechen den betrieblichen Vorgaben		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Setzt optische Verkaufshilfen gemäss Vorgaben gästegerecht, zielorientiert, wirkungsvoll und betriebspezifisch ein	z.B. Beschriftung, Verkaufskommunikation, Merchandising, Verkaufsanreize, Degustation, Positionierung	0	1	2			
3.1.3.	Gestaltungselemente	Kombiniert beim Anrichten verschiedene Elemente (Menge, Formen, Garnituren oder Farben) nach betrieblichen Vorgaben		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Präsentiert Produkte attraktiv und verkaufsorientiert im Arbeitsablauf		0	1	2			
3.1.4.	Sensorik	Zeigt Bewusstsein und Sinn für Sensorik		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Setzt sensorische Elemente wie Farben, Geruch, Geschmack etc. gezielt ein		0	1	2			
3.1.5.	Point of Sale (PoS)	Konzipiert für eine Verkaufsform einen optimalen PoS	z.B. Buffet, Vitrine, Getränkestation, POS für Impulskauf	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Kontrolliert PoS bezüglich Verkaufssteuerung, Aufbau/Arbeitsablauf, Verkaufsgrundsätze, gesetzlicher Vorgaben und Deklarationspflichten	z.B. Jugendschutz, Datierung	0	1	2			
3.2. 1-4	Verkauf und Gästeberatung	Empfängt Gäste freundlich	z.B. Augenkontakt	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Analysiert Gästebedürfnisse	gezielte Fragetechniken	0	1	2			
		Schlägt Angebot kompetent vor und verkauft aktiv		0	1	2			
		Generiert Zusatzverkäufe		0	1	2			
		Kann auf mögliche Gäste Einwände eingehen		0	1	2			
		Verabschiedet Gäste korrekt		0	1	2			
		Setzt Instrumente der Gästebindung gezielt und betriebsgerecht ein		0	1	2			
3.2.5.	Gastraupflege und Gästebetreuung	Garantiert, dass sich der Gästebereich betriebsgerecht, sicher und sauber präsentiert		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ueberprüft aktiv die Verfügbarkeit der Utensilien im Gästebereich		0	1	2			
		Betreut die Gäste im Gastraum freundlich und umsichtig		0	1	2			

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____						
Präsentation und Verkauf der Produkte, Beraten der Gäste								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
3.2.7.	Feedbackkultur	Pflegt gegenüber Mitarbeitenden eine aktive und konstruktive Feedbackkultur		0	1	2		✓	
		Nimmt Reklamationen, Anliegen und Anregungen vom Gegenüber freundlich entgegen	Mitarbeiter, Chef, Gast	0	1	2			
		Wendet das betriebliche Reklamationsmanagement an	Kompetenzenrahmen eingehalten, leitet Infos adäquat weiter	0	1	2			
3.2.8.	Kassensystem	Bedient das Kassensystem gemäss betrieblichen Vorgaben korrekt		0	1	2		✓	
		Führt den Zahlungsvorgang nach betrieblichen Vorgaben durch	Cumulus, Supercard, Kaffeepass, Legi, Batch etc.	0	1	2			
		Kann die unterschiedlichen Zahlungsarten korrekt ausführen	Twint, Debit, Kredit, Rechnung, Lunchcheck, etc.	0	1	2			
		Kassensaldo nach Schichten korrekt		0	1	2			

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____								
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
4.1	Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sicherstellen	Standort Notfallapotheke bekannt		0	2					☑	
		Notfallnummern sind bekannt		0	2						
		Verhalten bei Kundenunfall	Betriebsdefinierter Ablauf bekannt und sinnvolle Umsetzung des Ablaufs	0	1	2					
		Verhalten bei Brandfall, kennt Sammelplatz	Betriebsdefiniertes Verhalten bekannt	0	1	2					
		Orte der Löschhilfsmittel sind bekannt	z.B. Feuerlöscher, Löschdecke	0	2						
		Techniken Tragen und Heben	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Trägt persönliche Schutzausrüstung wo nötig z.B. Sicherheitsschuhe, Augenschutz, Kälteschutz, Schutzmaske, etc.	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Korrekte Verwendung von Schutzvorrichtungen, z.B. bei Maschinen	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
Kennt relevante Notausschalter und Alarmknopf beim Tiefkühler		0	2								
4.2	Umweltschutz und Nachhaltigkeit sicherstellen	Abfalltrennung	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5	☑	
		Strom und Wasser sparen	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Reinigungsmitteldosierung beachten	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Entsorgung	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Recycling	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____								
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
4. 4-5	Persönliche Hygiene sicherstellen	Bekleidung, kein Schmuck oder Uhren	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hände waschen	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Persönliche Sauberkeit (Auftritt)	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
4.6	Werterhaltung sicherstellen	Schonender Umgang mit dem Mobiliar	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schonender Umgang mit den Geräten	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Reinigung der Geräte	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Reinigung des Mobiliars	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Meldung bei Schäden	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____								
Methodenkompetenzen								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
2.1	Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung	Lösungsorientiert	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Logisches Denken	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		
		Routine	Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge Tag 1 oder 6: ... Tag 2 oder 7: ... Tag 3 oder 8: ... Tag 4 oder 9: ... Tag 5 oder 10: ...	0	1	2	3	4	5		

Dokumentation / Arbeitsjournal			Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓					Kontrolliert von:
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.1	Vollständigkeit und Qualität der Dokumentation	Titelblatt vorhanden (1 Seite)		0	1	2	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Titelblatt vollständig	Name Lernende/r, Name Lehrbetrieb, IPA - Dauer, Name Berufsbildner/in	0	1	2		
		Einleitung vorhanden (1 Seite)		0	1	2	3	
		Inhaltliche Qualität der Einleitung	Ziel der Arbeit erwähnt	0	1	2		
		Fazit vorhanden (1 Seite)		0	1	2	2	
		Inhaltliche Qualität des Fazit	Reflektion muss vorhanden sein, Danksagung alleine gilt nicht als Fazit	0	1	2		
		Maximalzahl der Dokumentationsseiten überschritten	bei 5 Prüfungstagen max. 13 Seiten, bei 10 Arbeitstagen max. 23 Seiten	0	1	2	2	
		Layout / Darstellung der Dokumentation		0	1	2		
6.2	Sprache von Dokumentation + Arbeitsjournalen	Rechtschreibung korrekt	Fehler pro Seite: 0-1 = 0 Abzug, 2-4 = 1 Abzug, 5 und mehr = 2 Abzüge	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Klare, verständliche Formulierung		0	1	2		
		Korrekte Verwendung der Fachbegriffe		0	1	2		

Arbeitsjournale

6.3	Arbeitsjournal 1 Tag 1 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0	1	2	24	<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	1	2		
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	1	2		
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	1	2		
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	1	2		
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	1	2		
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	1	2		
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2		
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2		
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2		
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2		
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2		

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____						
Dokumentation / Arbeitsjournal							Kontrolliert von:		
							Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.4	Arbeitsjournal 2 Tag 2 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	☑	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			
6.5	Arbeitsjournal 3 Tag 3 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	☑	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____					Kontrolliert von:	
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____						
Dokumentation / Arbeitsjournal									
								Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.6	Arbeitsjournal 4 Tag 4 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	☑	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			
6.7	Arbeitsjournal 5 Tag 5 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	☑	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____						
Dokumentation / Arbeitsjournal							Kontrolliert von:		
							Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.8	Arbeitsjournal 6 Tag 6 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	<input type="checkbox"/>	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			
6.9	Arbeitsjournal 7 Tag 7 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	<input type="checkbox"/>	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____						
Dokumentation / Arbeitsjournal							Kontrolliert von:		
							Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.10	Arbeitsjournal 8 Tag 8 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	<input type="checkbox"/>	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			
6.11	Arbeitsjournal 9 Tag 9 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	<input type="checkbox"/>	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____						
Dokumentation / Arbeitsjournal							Kontrolliert von:		
							Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.12	Arbeitsjournal 10 Tag 10 Datum:	Arbeitsjournal vorhanden		0			24	<input type="checkbox"/>	
		Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt		0	2				
		Umfang genügend (1-2 Seiten)		0	2				
		Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt		0	2				
		Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden		0	2				
		Besondere Vorkommnisse erwähnt		0	2				
		Beschreibung geleisteter Arbeiten	sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad	0	1	2			
		Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	sinnvoll erläutert	0	1	2			
		Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten	verständlich erläutert und begründet	0	1	2			
		Beschreibung besonderer Vorkommnisse	z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben	0	1	2			

Präsentation					Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen

Die Gesundheitsfrage an den Kandidaten wurde gestellt: von: Datum:

7.1	Vollständigkeit der Präsentation	Formale Struktur einer Präsentation vorhanden	z.B. Begrüssung/Einleitung, Abschluss, Bedankung	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gibt Kurzbeschreibung der Arbeit		0	1	2		
		Erwähnt besondere Vorkommnissen		0	1	2		
		Aufträge die besonders forderten werden erwähnt		0	1	2		
		3 Punkte, die sehr gut gelaufen sind, werden genannt		0	1	2		
		3 Punkte, die anders gemacht werden sollten, werden genannt		0	1	2		
7.2	Inhalt der Präsentation	Kurzbeschreibung entspricht der Arbeit		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Reaktion auf besondere Vorkommnisse sinnvoll		0	1	2		
		Begründung der besonders fordernden Aufträge plausibel		0	1	2		
		Begründung der gut gelaufenen Punkte plausibel		0	1	2		
		Begründung der in Zukunft anders zu machenden Punkte plausibel		0	1	2		
7.3	Präsentations-technik	Gestik bzw. Mimik unterstützen die Präsentation	Zur Person und zur Situation passend, natürlich	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Blickkontakt mit Publikum		0	1	2		
		freier Vortrag	Nur vorgelesen, abgelesen	0	1	2		
		angemessene Lautstärke		0	1	2		
		Vortragstempo, Redefluss	zu schnell, stockend, mit Aussetzern	0	1	2		
		Tonfall	monoton, motivierend, mitreissend	0	1	2		
		korrekte Fachsprache	Fachbegriffe korrekt eingesetzt	0	1	2		
		Hilfsmiteinsatz sinnvoll	den Räumlichkeiten angepasster Einsatz von Hilfsmitteln wie z.B. PowerPoint, Flipchart, Audio, Film, etc.	0	1	2		
7.4	Zeitvorgabe	Zeitvorgabe von 15 Minuten eingehalten	Zeitabweichung - kleiner als 2 Minuten = 0 Abzug - zwischen 2 und 5 Minuten = 1 Abzug - grösser als 5 Minuten = 2 Abzüge	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2022		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Jean Test / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-02	Experte 2: _____					
Fachgespräch: Vertiefende Fragen							Kontrolliert von:	
Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.2.3	Frage 3 (Doss.)	Frage 3:		0				<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2		
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2		
8.2.4	Frage 4 (Doss.)	Frage 4:		0				<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2		
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2		

Vertiefende Fragen zur Unternehmung

8.3.1	Frage 1 (Untern.)	Frage 1:		0				<input checked="" type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2		
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2		
8.3.2	Frage 2 (Untern.)	Frage 2:		0				<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2		
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2		
8.3.3	Frage 3 (Untern.)	Frage 3:		0				<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2		
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2		
8.3.4	Frage 4 (Untern.)	Frage 4:		0				<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2		
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2		

Fachgespräch: Vertiefende Fragen		Kontrolliert von:
---	--	-------------------

Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen

Bewertung über gesamtes Gespräch

8.4	Gesprächstechnik, Sozial- und Selbstkompetenz	Fachbegriffe bekannt und korrekt verwendet		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Detaillierung der Aussagen	verliert sich nicht im Detail	0	1	2			
		Geht auf Zwischenfragen ein	adressatengerecht, lässt sich nicht aus der Ruhe bringen	0	1	2			
		Behält roten Faden		0	1	2			
		Blickkontakt zum Experten		0	1	2			
		Sicheres Auftreten		0	1	2			
		Offene Haltung		0	1	2			
		Hält sich bezüglich Betrieb an Vertraulichkeitsvereinbarungen		0	1	2			