

QB Praktische Arbeiten: Küchenangestellte/r 2016

Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

Experte 1:

Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Kontrolliert durch:

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit					Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
1.1	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Aufgebot		0	1	2		☑	
		Saubere Erscheinung		0	1	2			
		Dokumente gemäss Aufgebot	Rezepte für Süssspeise (inkl. Nebenkomponente) oder Konfekt fehlt = 1 Beide Rezepte fehlen = 2	0	1	2			
1.2	Planung Kandidat/in muss Rezept Süssspeise und Konfekt vorbereitet mitbringen	PK-Vorgaben für Süssspeise & Konfekt	>2 Fällen nicht erfüllt oder nicht überprüfbar = 2	0	1	2		☑	
		Rezepte für Süssspeise und Konfekt	>2 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 1 >5 Fehler in Bez. auf AVOR-Richtlinien oder nicht überprüfbar = 2	0	1	2			
		Arbeits- und Zeitplan	Experte muss in >4 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)	0	1	2			
		Warenbezugsliste mit Grobmengen	>5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2	0	1	2			
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	Kandidat/in benötigt in allen Kriterien Support = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)	0	1	2			
1.3	Hygiene	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen,...	0	1	2		☑	
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge,...	0	1	2			
		Vorgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2			4
		Hauptgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2			4
		Süssspeise -Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2			4
		Endreinigung	Nach Vorgaben des Prüfungsortes	0	1	2			
1.4	Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennt in der Küche, Messer liegen rum / im Abwaschtrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2		☑	
		Korrekte Abfallentsorgung	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2			
		Ökonomisch mit Lebensmittel		0	1	2			
		Rückschub von LM bei Endreinigung	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2			

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

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
Kaltes Vorgericht oder Suppe				Kontrolliert von: _____				
Wählen Sie entweder 2.2 (Kalte Vorspeise) oder 2.3 (Suppe) ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- / Herrichtertätigkeiten		0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2		
2.2	Zubereitung kaltes Vorgericht	Hauptkomponente		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Sauce / Nebenkompone		0	1	2		
		Fertigung		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2		
2.3	Zubereitung Suppe	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2		
		Überwachung u. Pflege / Fertigung		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2		
2.4	Präsentation Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 5	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Proportionen stimmen		0	1	2		
		Farbliche Komposition		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 8	0	1	2		
2.5	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Geschmack		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz		0	1	2		
		Textur		0	1	2		
		Schicktemperatur		0	1	2		

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

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
Hauptgericht (Fisch- oder Fleischgericht)							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2		☑
		Mise en Place Vollständigkeit		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 3	0	1	2	3	
3.2	Zubereitung Fisch- oder Fleischgericht	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2		☑
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2		
		Zubereitung Sauce / Garnitur		0	1	2		
		Überwachung u. Pflege / Fertigung		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 6	0	1	2	6	
3.3	Präsentation Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist der Teller nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Fisch- oder Fleischgericht		0	1	2		
		Stärkebeilage		0	1	2		
		Gemüse		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 10	0	1	2	10	
3.4	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Konsistenz / Garpunkt	Fisch / Fleisch überwiegend roh oder verkocht = 5	0	1	2	5	☑
		Sauce / Garnitur	Textur / Konsistenz	0	1	2		
		Salz- / Würzgehalt	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		

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

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
Stärkebeilage					Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
4.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)				0 1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- und Herrichtertätigkeit	Messerführung, Routine, Teig-/ Masse Herstellung			0 1 2		
		Mise en Place Vollständigkeit				0 1 2		
4.2	Zubereitung	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr				0 1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens				0 1 2		
		Überwachung und Pflege				0 1 2		
		Fertigstellung / Regeneration				0 1 2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 5			0 1 2 5		
4.3	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4			0 1 2 4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Garpunkt	Stärkebeilage überwiegend roh oder verkocht = 4			0 1 2 4		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2			0 1 2		

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

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
Gemüse							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- und Herrichtertätigkeit	Messerführung, Routine	0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit		0	1	2		
5.2	Zubereitung	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2		
		Überwachung u. Pflege / Fertigung		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 5	0	1	2		
5.3	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Garpunkt	Gemüse überwiegend roh oder verkocht = 4	0	1	2	4	
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		

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

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
Süssspeise und Konfekt							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Hauptkomponente		0	1	2		☑
		Nebenkompone		0	1	2		
		Konfekt		0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit		0	1	2		
6.2	Zubereitung Hauptkomponente	Gemäss Rezept / Besprechung	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 4	0	1	2	4	
6.3	Zubereitung Nebenkompone	Gemäss Rezept / Besprechung	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
6.4	Zubereitung Konfekt	Gemäss Rezept / Besprechung	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
6.5	Präsentation Haupt-, Nebenkompone und Konfekt Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist die Süssspeise nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Proportionen stimmen	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Entspricht der Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt marginale Abweichung = 1 grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Konfekt		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 10	0	1	2	10	
6.6	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Hauptkomponente	Geschmack, Konsistenz, Textur, Esstemperatur, ...	0	1	2		☑
		Nebenkompone	Geschmack, Konsistenz, Textur, Esstemperatur, ...	0	1	2		
		Konfekt	Geschmack, Konsistenz, Textur, Esstemperatur, ...	0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____:

Unterschrift Experte 2: _____: