

# QB Praktische Arbeiten: Köchin / Koch EFZ 2020

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

---

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

---

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

---

Experte 1:

Experte 2:


---


Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

---

Kontrolliert durch: .....


Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____										
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____										
<b>Fachgespräch</b>									Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
1.01	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Aufgebot					0	1	2				☑
		Saubere Erscheinung					0	1	2				
		Dokumente gemäss Aufgebot	Warenkorbbezugsliste ist nicht das Original / nicht im Doppel vorhanden = 1 Einzelne Rezepte fehlen / nicht im Doppel vorhanden = 1 Es fehlt die Lerndokumentation = 2				0	1	2	3	4		
1.02	Planung Warenkorbgerichte mit Hilfe der Lerndokumentation	Gerichtevorgaben erfüllt	Kann oder will Kand. falsch ausgelegte Vorgaben nicht anpassen, so Gericht/e entsp. zubereiten lassen = 6				0	1	2	6			☑
		Rezepte korrekt	>2 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 1 >4 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 2				0	1	2				
		Arbeits- und Zeitplan erstellt	Experte muss in >3 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)				0	1	2				
		Warenkorbbezugsliste korrekt	>2 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 1 >4 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2				0	1	2				
		Erläutern der Planung in Fachsprache	Mehrheitlich ohne Fachbegriffen = 1 Erläuterung schwer verständlich / kaum nachvollziehbar = 2				0	1	2				
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	In mehr als zwei Kriterien unberechtigter Support = 2 Kandidat/in erscheint unvorbereitet und benötigt in allen Kriterien Support = 7				0	1	2	7			
1.03	Planung Pflichtgerichte	Umgang mit den Unterlagen	Konzeptlos, ständig am Suchen = 2				0	1	2				☑
		Arbeits- und Zeitplan erstellt	Experte muss in >3 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen =2 (ohne Vorgaben zu machen!)				0	1	2				
		Warenbezugsliste erstellt	>2 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 1 >4 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2				0	1	2				
		Erläutern der Planung in Fachsprache	Küchengeräte, -Tätigkeiten, -Garmethoden werden mehrheitlich nicht als Fachbegriffe bezeichnet = 2				0	1	2				
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	Mehrere unberechtigter Support = 2				0	1	2				

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____			
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____			
<b>Fachgespräch</b>				Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen


**Mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation (eigene Arbeitsrapporte)**

1.04	Betriebliche Arbeitsprozesse Fischgericht im Fokus RZ 1.2 RZ 1.6 RZ 1.7	1. Kärtchen Leistungsziel	Schwerpunkt Vorbereiten/Herrichten Fischgericht Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		1.2.4 Vorbereiten							
		2. Kärtchen Leistungsziel	Schwerpunkt Zubereitung Fischgericht Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		1.6.4 Feuchthitze 1.6.5 Trockenhitze							
		3. Kärtchen Leistungsziel	Schwerpunkt Bedeutung/Wirkung Fischgericht Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		1.7.1 Bedeutung/Wirkung 1.7.3 Gestaltungselemente							

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_ : .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_ : .....

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Warenkorbgerichte-Teil</b>								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
2.01	Werterhaltung, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit Warenkorb	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennt in der Küche, Messer liegen rum / im Abwastrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2			☑
		Korrekte Abfallentsorgung	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
		Ökonomisch mit Lebensmitteln		0	1	2			
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2			
		Waren-Rückschub	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
2.02	Hygiene Warenkorb	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen, etc.	0	1	2			☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge, etc.	0	1	2			
		Vorgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4		
		Suppe Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4		
2.03	Organisation der Arbeit	Arbeitet mit Mise en place	erstellt / sucht Garnituren bei bereits angerichtetem Teller, etc.	0	1	2			☑
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2			

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____	
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____	
<b>Warenkorbgerichte-Teil</b>				Kontrolliert von:
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge
				Total Abzüge
				Zu prüfen


### Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 Qualifikationsverfahren 2020

Moderne Anrichteweisen sind zulässig. Versichern Sie sich, dass das entsprechende Anrichteschirr vorhanden ist.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u>  <b>Kalte Vorspeise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salat als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkompente (Croutons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebenkompenten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkompente, z.B. Salat oder Gemüse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkompente, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i></li> <li>- eine Knusperbeilage <i>und</i></li> <li>- eine passende Sauce</li> </ul>
<u>Warenkorb 1 bis 4</u>  <b>Suppe mit Vorgaben</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i></li> <li>- <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i></li> <li>- <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i></li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i></li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i></li> <li>- eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.</li> </ul>
<b>Glossar:</b>	<b>Hauptkomponente:</b> Als <u>Hauptkomponente</u> definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u> )	<b>Nebenkompente:</b> Als <u>Nebenkompente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u> )	<b>Zusatzkomponente:</b> Als <u>Zusatzkomponente (Garnitur)</u> wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u> )

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_

Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Pflichtgerichte-Teil</b>								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
2.04	Werterhaltung, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit Pflicht	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennit in der Küche, Messer liegen rum / im Abwaschtrug, glitschiger Boden, etc.	0	1	2			☑
		Korrekte Abfallentsorgung	Nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
		Ökonomisch mit Lebensmittel		0	1	2			
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2			
		Waren-Rückschub	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
2.05	Hygiene Pflicht	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen, etc.	0	1	2			☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge, etc.	0	1	2			
		Fleischgericht - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4		
		Beilagen - 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 am Abend	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
2.06	Organisation der Arbeit	Arbeitet mit Mise en place	erstellt / sucht Garnituren bei bereits angerichtetem Teller, etc.	0	1	2			☑
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2			

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_ : .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_ : .....



Warenkorbgericht 2: Suppe (Zubereitung)							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten		0	1	2		☑
		Schnitt-Technik		0	1	2		
		Weitere Herrichtertätigkeiten		0	1	2		
4.02	Zubereitung Suppe	Gemäss Besprechung / Rezept	Bei 2-3 Abweichungen = 1 / bei >3 Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2	4	
4.03	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0 mittel = 1 trivial = 2 (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		☑

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

Warenkorbgericht 2: Suppe (Präsent. & Degust.)							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.04	Präsentation Suppe  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 4	0	1	2	4	☑
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt marginale Abweichung = 1 grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 6	0	1	2	6	
4.05	Degustation Suppe  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	☑
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		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: \_\_\_\_\_: .....



<b>Pflichtgericht 1: Fleischgericht (Zubereitung)</b>									Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
5.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Fl./Ge.: Schnitt- / Herrichtertätigkeiten	Parier- / Schnitt- / Bindetätigkeiten etc.	0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Weitere Fleischgerichtzutaten		0	1	2				
		Garnitur- / Saucenzutaten		0	1	2				
5.02	Zubereitung Fleischgericht	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				
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1	2	5			
5.03	Zubereitung Sauce / Garnitur	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens Sauce / Garnitur		0	1	2				
		Überwachung und Pflege		0	1	2				
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2	4			

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

<b>Pflichtgericht 1: Fleischgericht (Präsent. &amp; Degust.)</b>									Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen		
5.04	Präsentation Hauptgericht  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			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Fleischgericht		0	1	2					
		Stärkebeilage		0	1	2					
		Gemüse		0	1	2					
		Schickzeit eingehalten	1-5' Verspätung = 1 / mit 6-10' Verspätung = 2 / mehr als 10' Verspätung = 10	0	1	2	10				
5.05	Degustation Hauptgericht  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Konsistenz / Garpunkt	Fleisch überwiegend roh oder verkocht = 5	0	1	2	5			<input checked="" type="checkbox"/>	
		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: \_\_\_\_\_: .....

Pflichtgericht 2: Stärkebeilage (Zubereitung)						Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
6.01	Vorbereitungs- und Herrichtetätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitttechnik / Bereitstellung		0	1	2			
6.02	Zubereitung Stärkegericht	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		

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

Pflichtgericht 2: Stärkebeilage (Präsent. & Degust.)						Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
6.03	Degustation Stärkegericht	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			
	Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet								


Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____								
<b>Pflichtgericht 3: Gemüse (Zubereitung)</b>							Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
7.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten					0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gemüse 1: Schnitttechnik					0	1	2		
		Gemüse 1: Beurteilung pfannenfertig					0	1	2		
7.02	Zubereitung Gemüse	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		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 berichtigen = 5	Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu					0		

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

<b>Pflichtgericht 3: Gemüse (Präsent. &amp; Degust.)</b>							Kontrolliert von:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
7.03	Degustation Gemüse	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4				0	1	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Garpunkt	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			
	Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet											

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2020		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2020		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____							
<b>Pflichtgericht 4: Süßspeise (Zubereitung)</b>							Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
8.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Hauptkomponente					0	1	2	☑
		Nebenkompone					0	1	2	
8.02	Zubereitung Süßspeise	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr					0	1	2	☑
		Hauptkomponente					0	1	2	
		Nebenkompone (Sauce, Früchte)					0	1	2	
		Überwachung und Pflege					0	1	2	
		Fertigstellung / Regeneration					0	1	2	
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 6					0	1	

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....

<b>Pflichtgericht 4: Süßspeise (Präsent. &amp; Degust.)</b>							Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
8.03	Präsentation Süßspeise  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 7				0	1	2	6	☑
		Proportionen / Gerichtemenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)				0	1	2		
		Farbliche Komposition					0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0    1 x JA = 1    0 x JA = 2)				0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-5' Verspätung = 1    /    mit 6-10' Verspätung = 2    /    mehr als 10' Verspätung = 12				0	1	2	10	
8.04	Degustation Süßspeise  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Hauptkomponente	Geschmack, Konsistenz, Textur,....				0	1	2	☑	
		Nebenkompone	Geschmack, Konsistenz, Textur,....				0	1	2		

Unterschrift Experte 1: \_\_\_\_\_: .....      Unterschrift Experte 2: \_\_\_\_\_: .....