

QB Praktische Arbeiten: Restaurantangestellte/r 2021 Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

Experte 1:

Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Kontrolliert durch:

Persönliches Auftreten								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
1	Haare	Lange Haare gebunden, Haare gekämmt, Gel etc. im Masse		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Hände	Keine langen Fingernägel, dezente Farbe, ordentlich und gepflegt		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Neutraler Körpergeruch	Kein starker Parfüm- oder Schweißgeruch		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Arbeitsschuhe	Passend zur Kleidung, keine zu hohen Absätze, Ferse geschlossen		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Arbeitskleidung	Passend, gemäss Aufgebot		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Auftrittskompetenz	Offene und freundliche Haltung - erste Auftrittskompetenz /erster Eindruck		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Vorbereitungsarbeiten								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
7	Tisch- und Stuhlkontrolle	Standfestigkeit der Tische, Stühle und deren Positionierung geprüft		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Sauberkeit Raum (Tisch / Stühle / Bar)	Sauberkeit Boden, Tische, Stühle und Einrichtungen (Bar etc.)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Mise en place Speiseservice	Gemäss Aufgabenstellung (zB. Speisekarte, Vorleger, Ménagen, Brot und Butter Mep)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Mise en place Getränkeservice	Getränkemarken, Getränkeuntersetzer, Eiskübel mit Unterteller, Weinservietten etc.		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Tischdecken								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
11	Molton, Tischtuch, Tischset oder Läufer	Korrekte Verwendung, eingemittete Platzierung, gleichmässige Längen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Platzierung Servietten	Servietten sind passend und / oder mittig im Gedeck platziert		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Bestecke / Brotteller	Korrekt, den Aufgaben angepasst aufgedeckt		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Gläser	Korrekt, den Aufgaben angepasst aufgedeckt		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Symmetrie und Genauigkeit	Alle Tabletop Teile sind symmetrisch und entsprechend den fachlichen Abständen eingedeckt		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Sauberkeit	Alle Tabletop Teile sind sauber und fleckenfrei aufgedeckt		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Dekorationen	Passend und sicher auf dem Tisch platziert und wenn nötig mit Unterteller versehen		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
18	Gesamtpräsentation Tisch	Tischpräsentation / Stühle / Serviettenfaltformen (Excellent und fehlerfrei / Gut mit kleineren Mängeln/ Grosse Mängel)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Planung / Arbeitsweise								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
19	Informationsbeschaffung	Erkundigt sich vorgängig (Servicebesprechung), macht oder hat Notizen, ist vorbereitet		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Persönliche Ausrüstung	Verfügt über alle nötigen Utensilien zur Erledigung der Arbeit (Korkenzieher, Schreibmaterial, Streichhölzer)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
21	Produktives, zielgerichtetes Arbeiten	Sinnvoller Ablauf, rationell, wirtschaftlich, überlegt, keine unnötigen Wege, Hilfsmittel wo nötig		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Vorbereitung Speiseservice	Unfallrisiken behoben oder minimiert (Tragen von Material / Einhalten von Abständen / Rücksicht auf andere)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Gästeempfang								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
23	Begrüßung der Gäste	1. Kontakt an der Türe - Auf Gäste zugehen, Blickkontakt, Begrüßungsdialog, Offenheit, Auftrittskompetenz		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
24	Garderobe	Hilfestellung Garderobe, Informieren (wo ist die Garderobe), Tragetechnik der Kleidung, Kommunikation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
25	Platzierung	Gäste zum Tisch begleiten (Geschwindigkeit / Art und Weise), Kommunikation (bspw. Zu ihrem Tisch, Small Talk usw.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
26	Sich vorstellen	2. Kontakt am Tisch. Stellt sich den Gästen vor, erste Erklärungen, begeistert die Gäste		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
27	Haltung	Kann in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Aperitifservice								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
28	Empfehlen und Verkaufen von Aperitifgetränken	Argumentieren, Produkte erklären, beschreiben, Alternativen		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
29	Gästebedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
30	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
31	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten (Aufnehmen - wiederholen - erfassen), weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
32	Getränkeherstellung	Aperitifgetränke wurden alle korrekt zubereitet, Masse, Temperaturen, Garnituren etc. laut Vorgaben eingehalten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
33	Infrastruktur	Verwendet die Utensilien und Geräte sachgemäss		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
34	Getränkesservice	Aperitifgetränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Zusätze einschenken etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Speisempfehlung Vorspeise bis HG								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
35	Vorspeise bis HG	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (wo nötig Garmethoden beschreiben), Alternativen		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
36	Gästeorientierte Beratung	Beilagen empfehlen, Geschmack beschreiben, Kombinationen aufzeigen, Garstufen erfassen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
37	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
38	Gästedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
39	Auskunft Unverträglichkeiten	Kann bei Unverträglichkeiten und Allergien entsprechende Auskunft über die Angebote geben		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
40	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Getränkeempfehlung bis und mit HG								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
41	Mineralwasser / Erfrischungsgetränke	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack), Alternativen		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
42	Alkoholische Getränke (Wein, Bier, etc.)	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack), Alternativen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
43	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
44	Gästedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln (bspw. Offenausgang)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
45	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten (Aufnehmen-wiederholen-erfassen), weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Restaurantangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang: 0	Experte 1: _____				
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____				
Brot / Butter / Wasser-Service und Nachdecken					Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
46	Wasser-Service	Serviceregeln eingehalten / Ausschankmengen / Reihenfolge / Bestelltes serviert		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
47	Aktives Nachschenken	Schenkt nach wenn nötig, keine überfüllten Gläser		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
48	Brot / Butter-Service	Serviceregeln eingehalten, Reihenfolge eingehalten		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
49	Brot Nachservice / Brotteller abräumen	Serviceregeln eingehalten, Reihenfolge eingehalten		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
50	Vermeidung von Resten	Trägt Sorge, dass nicht übermässig Resten (Brot / Butter) produziert wird. Findet eine gute Balance		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
51	Nachdecken / Zusatzmenagen	Den Bestellungen entsprechende Besteckteile, Weingläser, Menagen nachdecken (fortlaufend, Serviceregeln, korrekte Seite, mit Teller oder Plateau)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
52	Nachdecken Sauberkeit	Besteckteile und Gläser werden auf Sauberkeit kontrolliert (Bewertung, bis und mit Nachtsch)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Weissweinservice							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
53	Flaschenpräsentation	Serviceregeln eingehalten (korrekte Seite / Besteller / Haltung / Etikette zum Gast)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>
54	Öffnen der Flasche / Offenausschank	Serviceregeln eingehalten (korrekter Ablauf / Technik / Sauberkeit / Mengen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
55	Degustation	Serviceregeln eingehalten (Ablauf, korrekte Seite, Menge Probeschluck, Vorgehen bei Fehlern)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
56	Weinglas / Ausschank / Menge	Serviceregeln eingehalten (korrekte Reihenfolge / Mengen / Gehrichtung / Haltung / Technik / Servietuch)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
57	Aktives Nachschenken	Schenkt nach wenn nötig, keine überfüllten Gläser		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Service 1. Gang - Kalte Vorspeise							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
58	Zusammenarbeit Nahtstelle (Buffet / Pass)	Abrufen am Buffet, Vorspeisen und entsprechende Zusätze korrekt abholen, Speisen stehen nicht zu lange		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
59	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen korrekt und passend ergänzt		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
60	Gästekommunikation	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Gerichte erklären, Aufmerksamkeit, auch beim Abräumen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
61	Servicetechnik Abräumen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>

Service 2. Gang - Suppe								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
62	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen korrekt und passend ergänzt		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
63	Gästekommunikation	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Gerichte erklären, Aufmerksamkeit, auch beim Abräumen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
64	Servicetechnik Abräumen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	

Rotweinservice								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
65	Flaschenpräsentation	Serviceregeln eingehalten (korrekte Seite / Besteller / Haltung / Etiketke zum Gast)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
66	Öffnen der Flasche / Offenausschank	Serviceregeln eingehalten (korrekter Ablauf / Technik / Sauberkeit / Mengen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
67	Degustation	Serviceregeln eingehalten (Ablauf, korrekte Seite, Menge Probeschluck, Vorgehen bei Fehlern)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
68	Weinglas / Ausschank / Menge	Serviceregeln eingehalten (korrekte Reihenfolge / Mengen / Gehrichtung / Haltung / Technik / Servicetuch)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
69	Aktives Nachschenken	Schenkt nach wenn nötig, keine überfüllten Gläser		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Restaurantangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
Service 3. Gang - Hauptgang							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
70	Zusammenarbeit Nahtstelle (Buffet / Pass)	Abrufen am Buffet, Beilagen und entsprechende Zusätze korrekt abholen, Speisen stehen nicht zu lange				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
71	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
72	Serviceorganisation / Platten / Voiture etc.	Organisation Beistelltisch, Serviceregeln eingehalten, Ablauf und Aufbau				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
73	Infrastruktur	Verwendet die Utensilien und Geräte sachgemäss				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
74	Gästekommunikation	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Gerichte erklären, Aufmerksamkeit, auch beim Abräumen)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
75	Verhalten	kann das eigene Auftreten und Verhalten zum Wohle der Vorgesetzten oder Gäste einsetzen. (Gewinnbringend, begeisternd)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
76	Servicetechnik Abräumen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Teller Abtragen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
77	Abräumen Buffet / Office	Hält Ordnung im Abräumbereich und ist organisatorisch für einen hygienischen Ablauf verantwortlich				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>

Service 4. Gang - Nachspeise (Käse oder Süßspeise)								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
78	Süßspeisen Verkauf / Beratung	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (wo nötig Herstellung beschreiben), Alternativen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
79	Käse Verkauf / Beratung	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (Käsesorten beschreiben, Herkunft, Herstellung, Tierart)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
80	Regionale Spezialitäten	Auf regionale Spezialitäten (Getränk, Käse, Beilagen etc.) eingehen und erklären		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
81	Gästeorientierte Beratung	Beilagen - Garnituren zu Käse empfehlen, Geschmack beschreiben, Kombinationen aufzeigen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
82	Servicearten	Kann die entsprechende Serviceart in der Gästebetreuung umsetzen		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
83	Qualitätsstandards	Umsetzen rechtlicher vorgaben (Hygiene / Arbeitssicherheit / Brandschutz)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
84	Speisen anrichten	Süßspeisen und Käse fachgerecht und gleichmässig anrichten und servieren		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
85	Vermeidung von Resten	Trägt Sorge, dass nicht übermässig Resten (Käse / Süßspeisen / Brot / Butter) produziert wird. Findet eine gute Balance		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Süsswein- und Portweinservice								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
86	Süsswein / Portwein	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
87	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
88	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
89	Getränkesservice	Getränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Mengen / Einschenken etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Kaffee- und Teeservice								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
				0	1	2			
90	Kaffee- und Teeverkauf	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Auswahl / Alternative etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
91	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
92	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
93	Getränkeherstellung	Kaffee- und Teegetränke wurden alle korrekt zubereitet		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
94	Getränkesservice	Kaffee- und Teegetränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Ménagen einschenken etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Spirituosenservice								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
				0	1	2			
95	Spirituosen und Liköre verkaufen	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
96	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
97	Getränkesservice	Getränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Mengen etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Rechnung und Inkasso							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
98	Kassenhandhabung insgesamt	Keine Stornos, fortlaufende Bonierung, Vorbereitet und rationelles Arbeiten an der Kasse		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
99	Gästerechnung	Fehlerfreie Rechnung		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
100	Inkasso	Service der Rechnung, Handhabung Inkasso, korrekte Verarbeitung		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
101	Gästerückmeldungen	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Haltung, Aufmerksamkeit, Gästerückmeldung zum Besuch erfassen)		0	1 2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Gäste Verabschiedung							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
102	Zum Ausgang begleiten	Türe aufhalten, neben den Gästen gehen, Geschwindigkeit, caring		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
103	Garderobe	Garderobe übergeben, informieren, Tragetechnik der Kleidung, Kommunikation		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
104	Verabschiedungsdialog	Gäste verdanken, letzter positiver Eindruck hinterlassen		0	1 2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Endreinigung, Ab-, Auf- und Einräumarbeiten							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
105	Reinigen der gebrauchten Infrastruktur	Verkaufs- und Produktionsräume aufgeräumt und gereinigt		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
106	Mitteleinsatz	Handhabung und Einsatz von Geräten und Arbeitsmitteln für die Reinigung gemäss Vorgaben		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
107	Mise en place	Buffet aufgeräumt und aufgefüllt		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>	