

Validierung von Bildungsleistungen Köchin EFZ/Koch EFZ

Kriterien für den praktischen Augenschein

1. Durchführung

Die Validierungsexperten vereinbaren beim Validierungsgespräch:

- Datum
- Ort
- Aufgabenstellung des praktischen Augenscheins

2. Aufgabenstellung

Die Aufgabe lautet:

Aufstellen eines 5-Gang Menüs als Werbemittel mit folgenden Komponenten:

- Kalte Vorspeise auf Basis Fisch*
- Geflügelsuppe*
- Warme Vorspeise mit Meeresfrüchten*
- Hauptspeise mit Schlachtfleisch, Zerealie/Stärkebeilage und Gemüse
- Warme Süssspeise mit Früchten und Milchprodukte

* Diese drei Gerichte sind aus einem offiziellen Warenkorb des QV Köchin EFZ/Koch EFZ zusammenzustellen (siehe www.hotelgastro.ch – Downloads – Koch 2010).

Die Kandidatin/Der Kandidat:

- Stellt das Menü auf
- Rezeptiert die Gerichte
- Beschafft die Waren
- Bereitet das Menü vor den Experten zu

3. Beurteilung

Die Experten beurteilen jeden einzelnen Gang nach den Kriterien:

- Nötige Lebensmittel vorhanden
- Einkauf, Lagerung korrekt
- Zubereitungsschritte und Kochprozesse korrekt
- Anrichten, Verkauf

Jede Position wird validiert und mit „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ bewertet.

Die Experten führen ein Protokoll über den praktischen Augenschein.

Die Gesamtbeurteilung des praktischen Augenscheins wird aufgrund der Bewertung der einzelnen Gänge durch die Experten mit „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ bewertet.

Die Bewertung „nicht erfüllt“ muss begründet werden.