

# IPA: Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ 2019

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

Experte 1:


Experte 2:

Fachvorgesetzter:

Qualifikationsleiter 1:


Qualifikationsleiter 2:


Kontrolliert durch: .....

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0		Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01		Experte 2: _____					
<b>Planen und gestalten der Prozesse</b>								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
<b>Die Gesundheitsfrage an den Kandidaten wurde gestellt: von: ..... Datum: .....</b>									
1.2.3.	Ablagestruktur betriebswichtiger Dokumente	Versteht die verwendete Ablagestruktur des Betriebs	Papierablage, elektronische Ablage, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Wendet die vorgegebene Ablagestruktur konsequent an		0	1	2			
1.2.3.	Einsatz Organisationsinstrumente	Erstellt alle vom Betrieb geforderten Organisationsinstrumente	z.B. Arbeitsplan, Abwesenheitsliste, Kontrolllisten, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Setzt Organisationsinstrumente aufgaben- und situationsgerecht ein		0	1	2			
		Setzt sinnvolle Prioritäten beim Einsatz der Organisationsinstrumente		0	1	2			
1.3.1.	Umgang mit Zielvorgaben	Kennt die übertragenen Zielvorgaben		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Hält die übertragenen Zielvorgaben in geeigneter Form fest		0	1	2			
		Hält sich in der eigenen Arbeit an die Zielvorgaben		0	1	2			
		Kann die Zielvorgaben organisations- und aufgabengerecht für die richtige Stufe planen und verteilen		0	1	2			
		greift korrigierend ein wenn Zielvorgaben nicht erfüllt werden	konstruktives, zielorientiertes Feedback	0	1	2			
1.3.2.	Aufgabenverteilung in der Schicht	Plant die Schicht gemäss betrieblichen Vorgaben		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verschafft sich einen Überblick über die vorhandenen Mitarbeiter und ihre Fähigkeiten	Gemäss Ferienplan, Krankheiten, Stärken von MA's u.a.	0	1	2			
		Verteilt die Aufgaben an die Mitarbeiter gemäss ihren Fähigkeiten		0	1	2			
1.3.3.	Arbeitsplanung	Arbeitsplanung ist mit Vorgesetztem besprochen und Ziele erklärt	kennnt Wochen- und Tagesziele, Termin mit Vorgesetzten ist geplant	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		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 u. Nebenaufgaben	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			


Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Planen und gestalten der Prozesse</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
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		<input checked="" type="checkbox"/>
1.4.2.	Marketing-instrumente einsetzen	Setzt selbständig einen Verkaufspunkt um	z.B. Vitrine	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		
1.5.3.	Kennzahlen im Arbeitsbereich	Führt im Vorfeld Berechnungen bezüglich Umsatz, Warenumsatz, Mitarbeiterereinsatz und allgemeinen Betriebskosten.		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ermittelt während der Schicht die wichtigsten Kennzahlen im eigenen Betrieb und zeigt ihre Bedeutung auf.		0	1	2		
		Ergreift bei Abweichungen geeignete Massnahmen und bespricht Lösungsansätze mit dem Vorgesetzten.	Ursache für Abweichung kann formuliert werden.	0	1	2		
1.5.5.	Rapporte	Interpretiert Rapporte zu den wichtigsten Kennzahlen.	z.B. Tagesabrechnung	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zeigt Prozessoptimierung auf und begründet diese.	z.B. bei Arbeitsabläufen.	0	1	2		

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


Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Beschaffen und Zubereiten der Produkte</b>							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.		0	1	2		☑
		Überprüft fachgerecht die bestehenden Waren im Lager nach betrieblichen Vorgaben.	Hygiene, Ordnung, Temperatur, Mindesthaltbarkeitsdatum der bereits eingelagerten Waren.	0	1	2		
		Die sinnvollen Kontrollinstrumente werden fachgerecht eingesetzt		0	1	2		
2.1.2.	Lieferung annehmen	Überprüft gelieferte Waren mittels Belegen und sonstigen Hilfsmitteln auf Quantität und Qualität.		0	1	2		☑
		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		
2.1.3.	Einlagern von Lieferantenwaren	Lagert die gelieferten Waren im korrekten Lager ein.		0	1	2		☑
		Lagert die Waren gemäss Haltbarkeit, FIFO, Rotation, Tagesbedarf und Beschriftung ein.		0	1	2		
2.1.4.	Einlagern von eigenproduzierten und wiederverwertbaren Waren	Verpackt, datiert die Eigenprodukte und wiederverwertbaren Produkte gemäss betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben.		0	1	2		☑
		Lagert die eigenproduzierten und wiederverwertbaren gemäss betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben ein.		0	1	2		
2.1.5.	Lager bewirtschaften	Führt Inventur durch.		0	1	2		☑
		Kontrolliert Waren auf Qualität und Bestand und leitet bei Abweichungen die richtigen Massnahmen ein.	Checklisten anwenden	0	1	2		
		Kontrolliert die technischen Anlagen und leitet bei Problemen entsprechende Massnahmen ein.		0	1	2		
		Bewirtschaftet Abfall gemäss betrieblichen Vorgaben.		0	1	2		
2.1.6.	Warenbeschaffung	Führt Bedarfserhebung rechtzeitig und gezielt für seine Schicht aus.		0	1	2		☑
		Überprüft Lager auf benötigte Waren.		0	1	2		
		Bestellt fehlende Waren.	Mittels betrieblicher Bestellplattform, beachtet Lieferzeiten.	0	1	2		
		Kontrolliert gelieferte Bestellung gemäss Vorgaben und stellt sie für weitere Verarbeitung zur Verfügung.		0	1	2		

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____								
<b>Beschaffen und Zubereiten der Produkte</b>								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
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		
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"/>
		Verwendet und entsorgt Reste entsprechend den betrieblichen Vorgaben		0	1	2					
		Wendet die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften an		0	1	2					
2.2.10	Getränke zubereiten (Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Milchgetränke, Softgetränke)	Setzt die entsprechenden Utensilien, Geräte und Einrichtungen ein		0	1	2					<input checked="" type="checkbox"/>
		Stellt die gewünschten Getränke fachgerecht nach betrieblichen Vorgaben her		0	1	2					
		Setzt die richtigen Tassen resp. Gläser ein		0	1	2					
		Prüft die Qualität und ergreift im Bedarfsfall geeignete Massnahmen oder informiert den Vorgesetzten		0	1	2					


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

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____							
<b>Präsentation und Verkauf der Produkte, Beraten der Gäste</b>								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 betriebsspezifisch 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.	Allgemeines Verhalten	Hält sich an die allgemeinen Umgangsformen mit Mitarbeitenden	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"/>
		Tritt gepflegt und nach den betrieblichen Vorgaben auf	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	
		Achtet auf Pünktlichkeit und 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	




Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____								
<b>Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit</b>								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						
4.2	Umweltschutz und Nachhaltigkeit sicherstellen	Abfälltrennung	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		
		Reinigungsmitteldossierung 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 Ordner, Recycling Chart, Wartungskarten	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 2019		Durchgang: 0		Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01		Experte 2: _____							
<b>Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit</b>										Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
4.4	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		
		Sicherstellung der persönlichen Gesundheit	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		
4.5	Hygiene- resp. betriebliches Selbstkontrollkonzept umsetzen	Elemente des Hygiene- resp. betrieblichen Selbstkontrollkonzept kennen	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"/>
		Temperaturkontrollen durchgeführt	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		
		Temperaturkontrollen nachgewiesen und abgelegt	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		
		Reinigungskontrollen durchgeführt	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		
		Reinigungskontrollen nachgewiesen und abgelegt	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		


Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit													Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen				
4.6	Werterhaltung sicherstellen	Schonender Umgang	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"/>			
		Pflege der Geräte, Instrumente, usw.	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					
		Regelmässige Wartung	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					
		Richtige Instruktion von neuen MA	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					
		Pflege, sachgemässer Umgang, Richtlinie Prüfungsort	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					
		Wartungskarten	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					


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

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0		Experte 1: _____									
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01		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				
2.2	Prozessorientiertes vernetztes Denken und Handeln	Überblick	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"/>		
		Situationen erkennen	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				
		Weitblick	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				
2.3	Informations- und Kommunikationsstrategien	Feedbackkultur	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"/>		
		Informationsbeschaffung und -ablage	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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____								
<b>Methodenkompetenzen</b>								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
2.4	Gästeorientiertes Verkaufsverhalten	Präsentationen	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"/>
		Motivation	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		
		Interne Prozesse	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		
2.5	Lernstrategien	Konzept	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"/>
		Schriftliche Notizen	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		
		Informationsbeschaffung	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		
2.6	Kreativitätstechniken	Ideenreichtum	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"/>
		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		
		Mut zum Speziellen	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		

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

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0		Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01		Experte 2: _____								
<b>Sozial- und Selbstkompetenzen</b>											Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen		
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	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		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Zielorientierung	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			
3.2	Lebenslanges Lernen	Neues laufend aufnehmen	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"/>	
		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			
3.3	Kommunikationsfähigkeit	Ruhig	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"/>	
		Klar	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			
		Offen	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			
		Freundlicher Ausdruck	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			
3.4	Konfliktfähigkeit	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"/>	
		Ruhig	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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____								
<b>Sozial- und Selbstkompetenzen</b>								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
3.5	Teamfähigkeit	Ausgeprägt	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"/>
		Offen	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		
		Beispiele bringen	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		
3.7	Belastbarkeit	Wie wird unter Druck reagiert	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"/>
		Zeitengpass	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		
3.8	Gesundheits- und sicherheitsorientiertes Arbeiten	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		<input checked="" type="checkbox"/>
		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	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		

Sozial- und Selbstkompetenzen								Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					Total Abzüge	Zu prüfen	
3.9	Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln	Vorheizzeiten werden nach Vorgabe eingehalten	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	Total Abzüge	Zu prüfen <input checked="" type="checkbox"/>
		Kühlungen zeitgerecht geschlossen	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		
		Licht nach betrieblichen Vorgaben löschen	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		
		Vermeidung von Überproduktion	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		


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


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				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				3		
		Inhaltliche Qualität der Einleitung	Ziel der Arbeit erwähnt	0	1	2				
		Fazit vorhanden (1 Seite)		0				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				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				24	<input checked="" 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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>				Kontrolliert von: _____					
				<b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b>					
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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>				Kontrolliert von:					
				<b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b>					
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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>				Kontrolliert von: _____					
				<b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b>					
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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>				Kontrolliert von:					
				<b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b>					
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 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>				Kontrolliert von:					
				<b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b>					
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			

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




<b>Fachgespräch: Vertiefende Fragen</b>				Kontrolliert von:		
<b>Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓</b>						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen

**Vertiefende Fragen zur Präsentation**

8.1.1	Frage 1 (Präs.)	Frage 1:		0			<input checked="" type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2	
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2	
8.1.2	Frage 2 (Präs.)	Frage 2:		0			<input checked="" type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2	
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2	
8.1.3	Frage 3 (Präs.)	Frage 3:		0			<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2	
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2	
8.1.4	Frage 4 (Präs.)	Frage 4:		0			<input type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2	
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2	

**Vertiefende Fragen zum Dossier**

8.2.1	Frage 1 (Doss.)	Frage 1:		0			<input checked="" type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2	
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2	
8.2.2	Frage 2 (Doss.)	Frage 2:		0			<input checked="" type="checkbox"/>
		Sinnvolle, vollständige Antwort		0	1	2	
		Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel		0	1	2	

Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2019		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Anna Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Fachgespräch: Vertiefende Fragen</b>							Kontrolliert von:	
<b>Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓</b>								
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		



<b>Fachgespräch: Vertiefende Fragen</b>		Kontrolliert von:
---	--	-------------------

<b>Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓</b>						
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				

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