

Allgemeine Protokollvorlage für betriebliche Semesterarbeiten

Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ

Name:	Semester:	Datum:	Auftrag:
Kriterien zum Beobachten:	Beobachtungen:		Bemerkungen / Kritiken:
Arbeitstechnik / Arbeitsweise: - Mise en place - Rationelles Arbeiten - Korrekte Reihenfolge - Ziel erreicht			
Ablauf / Vorgehen: - Ablauf sinnvoll - Korrekte Technik - Vollständige Arbeit - Wahl der Hilfsmittel			
Arbeitssicherheit / Hygiene: - Einhalten Regeln Hygiene - Einhalten Regeln Arbeitssicherheit			
Beraten und Kommunikation: - Gäste beraten - Mit Gästen kommunizieren			
Fertigungsarbeiten: - Korrekte Mise en place - Fertigung gemäss Vorgaben - Einsatz Mittel und Geräte - Behandlung Lebensmittel - Resultat brauchbar			
Selbsteinschätzung Lernende/r:			
Bemerkungen zum Gespräch:			Datum und Unterschriften: