

QB Praktische Arbeiten: Restaurationsfachfrau/mann 2014

Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

Experte 1:


Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:


Qualifikationsleiter 2:


Kontrolliert durch:

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Tisch Decken / Tisch dekorieren, Servietten						Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.0	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Aufgebot		0	1	2		✓
		Neutraler Körpergeruch		0	1	2		
		Gepflegte und saubere Hände		0	1	2		
		Gepflegtes Gesicht und Frisur		0	1	2		
		Persönliche Ausrüstung		0	1	2		
1.1	Vorbereitung Tisch 1	Korrekte Ausrichtung Tisch und Stühle		0	1	2		✓
		Handhabung Molton		0	1	2		
		Tischtuch		0	1	2		
		Sauberkeit Tisch, Stühle, Boden		0	1	2		
1.2	Vorbereitung Tisch 2	Korrekte Ausrichtung Tisch und Stühle		0	1	2		✓
		Handhabung Molton		0	1	2		
		Tischtuch		0	1	2		
		Sauberkeit Tisch, Stühle, Boden		0	1	2		
1.3	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit	Besteck polieren / kontrollieren		0	1	2		✓
		Gläser polieren / kontrollieren		0	1	2		
		Einsatz des Servicetuchs u/oder Plateaus		0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten		0	1	2		
1.4	Gedecke Tisch 1	Vollständigkeit der Gedeckkomponenten		0	1	2		✓
		Exaktheit bei der Platzierung		0	1	2		
		Symmetrie der Bestecke		0	1	2		
		Symmetrie der Gläser (2 Gläser)		0	1	2		
1.5	Gedecke Tisch 2	Vollständigkeit der Gedeckkomponenten		0	1	2		✓
		Exaktheit bei der Platzierung		0	1	2		
		Symmetrie der Bestecke		0	1	2		
		Symmetrie der Gläser (2 Gläser)		0	1	2		
1.6	Mise en Place Servicetisch Tisch 1	Vorlegebesteck		0	1	2		✓
		Getränkkarte		0	1	2		
		Speisekarte		0	1	2		
		Getränkeuntersätze		0	1	2		

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____							
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____							
Tisch Decken / Tisch dekorieren, Servietten							Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.7	Mise en Place Servicetisch Tisch 2	Vorlegebesteck				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Getränkkarte				0	1	2		
		Speisekarte				0	1	2		
		Getränkeuntersätze				0	1	2		
2.1	Deko und Harmonie Tisch 1	Kreativität				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Harmonie				0	1	2		
		Grösse und Höhe				0	1	2		
		Platzierung				0	1	2		
2.2	Deko und Harmonie Tisch 2	Kreativität				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Harmonie				0	1	2		
		Grösse und Höhe				0	1	2		
		Platzierung				0	1	2		
2.3	Servietten	Hygienisches Falten				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktes Falten				0	1	2		
		Vollständigkeit 7 Teile (Varianten)				0	1	2		
		Korrekte Platzierung der Servietten				0	1	2		
		Schwierigkeitsgrad	Aufwändige Form = 0 zu simple Form = 2				0	1		

Unterschrift Experte 1: _____: Unterschrift Experte 2: _____:

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Fertigung von Speisen				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.1	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	Einhaltung der persönlichen Hygiene		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sauberkeit am Arbeitsplatz		0	1	2		
		Produktives Arbeiten		0	1	2		
		Korrektter Umgang mit den Lebensmitteln		0	1	2		
3.2	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit	Geübter Umgang mit Messer		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Korrekte Werkzeugwahl		0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten		0	1	2		
		Exaktes Arbeiten		0	1	2		
3.3	Fertigung Aufgabe 1	Einhaltung der Vorgaben (Rezepturen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt erfüllt geschmackliche Erwartung		0	1	2		
		Produkt erfüllt optische Erwartung		0	1	2		
		Logische Reihenfolge in der Fertigung	Paralleles Arbeiten	0	1	2		
3.4	Präsentation des Angebotes Aufgabe 1	Zweckmässigkeit des Anrichtens		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sauberkeit		0	1	2		
		Vollständigkeit		0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz von Garnituren		0	1	2		
3.5	Fertigung Aufgabe 2	Einhaltung der Vorgaben (Rezepturen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt erfüllt geschmackliche Erwartung		0	1	2		
		Produkt erfüllt optische Erwartung		0	1	2		
		Logische Reihenfolge in der Fertigung	Paralleles Arbeiten	0	1	2		
3.6	Präsentation des Angebotes Aufgabe 2	Zweckmässigkeit des Anrichtens		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Sauberkeit		0	1	2		
		Vollständigkeit		0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz von Garnituren		0	1	2		
3.7	Fertigung Amuse Bouche / Canapé	Einhaltung der Vorgaben (Rezepturen)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt erfüllt geschmackliche Erwartung		0	1	2		
		Produkt erfüllt optische Erwartung		0	1	2		
		Logische Reihenfolge in der Fertigung		0	1	2		


Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____						
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____						
Fertigung von Speisen						Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
3.8	Präsentation des Angebotes Amuse Bouche / Canapé	Zweckmässigkeit des Anrichtens				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sauberkeit				0	1	2	
		Vollständigkeit				0	1	2	
		Sinnvoller Einsatz von Garnituren				0	1	2	

Unterschrift Experte 1: _____: Unterschrift Experte 2: _____:


Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Empfang / Gästebetreuung Apéritif				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.1	Empfang der Gäste	Auf die Gäste zugehen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Augenkontakt aufbauen	schaut ALLE Gäste an	0	1	2		
		Freundliche Begrüssung	Lächeln	0	1	2		
		Begrüssungsdialog		0	1	2		
4.2	Verhalten	Sich vorstellen	feu sacré	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Dem Gast verständliche Sprache wählen		0	1	2		
		Korrekte Haltung	Gestik, Mimik	0	1	2		
		Augenkontakt halten		0	1	2		
4.3	Verkauf und Service von Apéritif	Empfehlung	steuert Verkauf, nennt Alternative, kennt Produkte	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bestellung	Siphon, Wasser, Sec, Eis	0	1	2		
		Service Amuse Bouche / Canapé	Produkt erklären	0	1	2		
		Serviceregeln einhalten		0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____:


Unterschrift Experte 2: _____:


Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____						
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____						
Fertigung von Getränken (Apéritif / Cocktail)								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
4.4	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	Einhaltung der persönlichen Hygiene		0	1	2		☑	
		Sauberkeit am Arbeitsplatz		0	1	2			
		Produktives Arbeiten		0	1	2			
		Korrekter Umgang mit den Lebensmitteln		0	1	2			
4.5	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit	Geübter Umgang mit Utensilien		0	1	2		☑	
		Korrekte Werkzeugwahl		0	1	2			
		Regeln für sicheres Arbeiten		0	1	2			
		Exaktes Arbeiten		0	1	2			
4.6	Zubereitung Apéritifgetränke / Cocktail	Korrekte Glaswahl	4 Getränke korrekt = 0 2-3 Getränke korrekt = 1 weniger als 2 Getränke korrekt = 2	0	1	2		☑	
		Einhaltung der Vorgaben (Rezepturen)	4 Getränke korrekt = 0 2-3 Getränke korrekt = 1 weniger als 2 Getränke korrekt = 2	0	1	2			
		Sinnvolle Reihenfolge der Zubereitung	4 Getränke korrekt = 0 2-3 Getränke korrekt = 1 weniger als 2 Getränke korrekt = 2	0	1	2			
		Optische Erwartung	4 Getränke korrekt = 0 2-3 Getränke korrekt = 1 weniger als 2 Getränke korrekt = 2	0	1	2			
		Gästewünsche berücksichtigt (Eis etc)		0	1	2			
		Sinnvoller Einsatz von Garnituren / Hilfsmittel		0	1	2			
4.7	Service Apéritifgetränke / Cocktail	Serviceregeln eingehalten		0	1	2		☑	
		Sauberkeit		0	1	2			
		Vollständigkeit		0	1	2			
		Gesamteindruck		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :


Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____						
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____						
Gästebetreuung / Empfang / Verabschiedung							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen	
5.1	Empfang der Gäste	Auf die Gäste zugehen				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Augenkontakt aufbauen				0	1	2	
		Freundliche Begrüssung				0	1	2	
		Begrüssungsdialog				0	1	2	
5.2	Gästeplatzierung	Zum Tisch führen				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Gäste platzieren				0	1	2	
		Stühle ziehen				0	1	2	
5.3	Verhalten Tisch 1	Sich vorstellen				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Dem Gast verständliche Sprache				0	1	2	
		Korrekte Haltung				0	1	2	
		Augenkontakt halten				0	1	2	
5.4	Verhalten Tisch 2	Sich vorstellen				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Dem Gast verständliche Sprache				0	1	2	
		Korrekte Haltung				0	1	2	
		Augenkontakt halten				0	1	2	
5.5	Verabschiedung der Gäste Tisch 1	Bedanken für den Besuch				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Persönlich verabschieden				0	1	2	
		Zum Ausgang begleiten				0	1	2	
5.6	Verabschiedung der Gäste Tisch 2	Bedanken für den Besuch				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Persönlich verabschieden				0	1	2	
		Zum Ausgang begleiten				0	1	2	
5.7	Garderobe (Empfang & Verabschiedung)	Bei der Garderobe behilflich				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Reihenfolge einhalten				0	1	2	
		Kommunikation mit Gast				0	1	2	


Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Beratung, Verkauf und Präsenz							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.1	Speiseempfehlung Tisch 1	Aufbau des Verkaufsgespräch		0	1	2		☑
		Erklären der Gerichte	Zubereitungsart erklären	0	1	2		
		Verkaufsfördernde Ausdrücke		0	1	2		
		Alternativangebote		0	1	2		
6.2	Speiseempfehlung Tisch 2	Aufbau des Verkaufsgespräch		0	1	2		☑
		Erklären der Gerichte	Zubereitungsart erklären	0	1	2		
		Verkaufsfördernde Ausdrücke		0	1	2		
		Alternativangebote		0	1	2		
6.3	Getränke- Empfehlung Tisch 1	Weissweinempfehlung	Region, Traubensorte, Charakter	0	1	2		☑
		Rotweinempfehlung	Region, Traubensorte, Charakter	0	1	2		
		Verkaufsfördernde Ausdrücke		0	1	2		
		Alternativangebot		0	1	2		
6.4	Getränke- Empfehlung Tisch 2	Weissweinempfehlung	Region, Traubensorte, Charakter	0	1	2		☑
		Rotweinempfehlung	Region, Traubensorte, Charakter	0	1	2		
		Verkaufsfördernde Ausdrücke		0	1	2		
		Alternativangebot		0	1	2		
6.5	Verkauf und Zusatzverkauf Tisch 1	Mineralwasser		0	1	2		☑
		Wein zu Käse oder Süßspeise		0	1	2		
		Kaffee und/oder Tee		0	1	2		
		Spirituosen		0	1	2		
6.6	Verkauf und Zusatzverkauf Tisch 2	Mineralwasser		0	1	2		☑
		Wein zu Käse oder Süßspeise		0	1	2		
		Kaffee und/oder Tee		0	1	2		
		Spirituosen		0	1	2		
6.7	Gesamteindruck Tisch 1	Sicheres Auftreten		0	1	2		☑
		Mimik und Gestik		0	1	2		
		Überzeugende fachliche Auskünfte		0	1	2		
		Gesprächsgewandtheit		0	1	2		


Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Beratung, Verkauf und Präsenz						Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.8	Gesamteindruck Tisch 2	Sicheres Auftreten		0	1	2		☑
		Mimik und Gestik		0	1	2		
		Überzeugende fachliche Auskünfte		0	1	2		
		Gesprächsgewandtheit		0	1	2		
6.9	Aufmerksamkeit am Tisch Tisch 1	Wünsche berücksichtigt		0	1	2		☑
		Nachschenken		0	1	2		
		Aufmerksamkeit		0	1	2		
		Allg. Kommunikation		0	1	2		
6.10	Aufmerksamkeit am Tisch Tisch 2	Wünsche berücksichtigt		0	1	2		☑
		Nachschenken		0	1	2		
		Aufmerksamkeit		0	1	2		
		Allg. Kommunikation		0	1	2		
6.11	Käse / Süßspeiseverkauf Tisch 1	Warenkenntnis		0	1	2		☑
		Verkaufsgespäch		0	1	2		
		Alternativen		0	1	2		
		Gästewünsche berücksichtigt		0	1	2		
6.12	Käse / Süßspeiseverkauf Tisch 2	Warenkenntnis		0	1	2		☑
		Verkaufsgespäch		0	1	2		
		Alternativen		0	1	2		
		Gästewünsche berücksichtigt		0	1	2		


Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Bestellung / Kassenwesen / Abrechnung				Kontrolliert von:				
Kreditkarte an einem Tisch obligatorisch; anderer Tisch: entweder Debitor oder Gutschein ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.1	Bestellblock / Tischplan Tisch 1	Korrekte Aufstellung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Übersichtlich - Skizze		0	1	2		
		Gut leserlich		0	1	2		
		Vollständig (Tischnummer & Speisen)		0	1	2		
7.2	Bestellblock / Tischplan Tisch 2	Korrekte Aufstellung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Übersichtlich - Skizze		0	1	2		
		Gut leserlich		0	1	2		
		Vollständig (Tischnummer & Speisen)		0	1	2		
8.1	Kassen- Handhabung Tisch 1	Tisch eröffnen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fortlaufendes Bonieren	flüssiges, routiniertes Tippen	0	1	2		
		Handhabung Kassenfunktionen (z.B Storno)		0	1	2		
		Tisch abschliessen		0	1	2		
8.2	Kassen- Handhabung Tisch 2	Tisch eröffnen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fortlaufendes Bonieren	flüssiges, routiniertes Tippen	0	1	2		
		Handhabung Kassenfunktionen (z.B Storno)		0	1	2		
		Tisch abschliessen		0	1	2		
8.3	Gästerechnung Tisch 1	Reaktion auf das Verlangen der Rechnung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Rechnungskontrolle		0	1	2		
		Vollständigkeit		0	1	2		
		Präsentation der Rechnung		0	1	2		
8.4	Gästerechnung Tisch 2	Reaktion auf das Verlangen der Rechnung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Rechnungskontrolle		0	1	2		
		Vollständigkeit		0	1	2		
		Präsentation der Rechnung		0	1	2		
8.5	Kreditkarten- Abrechnung Tisch 1	Kontrolle der Kreditkarte (Datum, Unterschrift auf Karte)		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Richtiger Beleg		0	1	2		
		Richtiges Einlegen der Karte		0	1	2		
		Handlung / Unterschrift auf Beleg		0	1	2		


Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Bestellung / Kassenwesen / Abrechnung				Kontrolliert von: _____				
Kreditkarte an einem Tisch obligatorisch; anderer Tisch: entweder Debitor oder Gutschein ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.6	Kreditkarten-Abrechnung Tisch 2	Kontrolle der Kreditkarte (Datum, Unterschrift auf Karte)		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Richtiger Beleg		0	1	2		
		Richtiges Einlegen der Karte		0	1	2		
		Handlung / Unterschrift auf Beleg		0	1	2		
8.7	Debitor (auf Rechnung) Tisch 1	Handhabung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Unterschrift		0	1	2		
		Adresse		0	1	2		
		Kontrolle	Ausweis des Gastes	0	1	2		
8.8	Debitor (auf Rechnung) Tisch 2	Handhabung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Unterschrift		0	1	2		
		Adresse		0	1	2		
		Kontrolle	Ausweis des Gastes	0	1	2		
8.9	Gutschein-Abrechnung Tisch 1	Kontrolle Gültigkeit		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Verarbeitung		0	1	2		
		Restbetrag		0	1	2		
		Präsentation		0	1	2		
8.10	Gutschein-Abrechnung Tisch 2	Kontrolle Gültigkeit		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Verarbeitung		0	1	2		
		Restbetrag		0	1	2		
		Präsentation		0	1	2		
8.11	Richtiger Betrag	Rechnungsbetrag korrekt Tisch 1		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Rechnungsbetrag korrekt Tisch 2		0	1			

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Getränkesservice							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.1	Hygiene und Wirtschaftlichkeit Tisch 1	Sauberkeit auf Tisch		0	1	2		☑
		Sauberkeit auf Servicetisch		0	1	2		
		Allgemeine Ordnung (Buffet, Office)		0	1	2		
		Umgang mit Produkten und Materialien		0	1	2		
9.2	Hygiene und Wirtschaftlichkeit Tisch 2	Sauberkeit auf Tisch		0	1	2		☑
		Sauberkeit auf Servicetisch		0	1	2		
		Allgemeine Ordnung (Buffet, Office)		0	1	2		
		Umgang mit Produkten und Materialien		0	1	2		
9.3	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit Tisch 1	Geübter Umgang mit Flaschen und Gläsern	Transport auf Plateau MIT Serviette, Transport von Hand NICHT am Flaschenhals, verwendet Flaschenuntersatz	0	1	2		☑
		Überlegtes Vorgehen		0	1	2		
		Effizientes Arbeiten		0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten	Flaschen korrekt und sicher öffnen	0	1	2		
9.4	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit Tisch 2	Geübter Umgang mit Flaschen und Gläsern	Transport auf Plateau MIT Serviette, Transport von Hand NICHT am Flaschenhals, verwendet Flaschenuntersatz	0	1	2		☑
		Überlegtes Vorgehen		0	1	2		
		Effizientes Arbeiten		0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten	Flaschen korrekt und sicher öffnen	0	1	2		
9.5	Gläser Tisch 1	Passende Gläser bei Weisswein		0	1	2		☑
		Passende Gläser bei Rotwein		0	1	2		
		Passende Gläser bei übrigen Getränken		0	1	2		
		Passende Gläser bei Spirituosen		0	1	2		
9.6	Gläser Tisch 2	Passende Gläser bei Weisswein		0	1	2		☑
		Passende Gläser bei Rotwein		0	1	2		
		Passende Gläser bei übrigen Getränken		0	1	2		
		Passende Gläser bei Spirituosen		0	1	2		
9.7	Serviceregeln Tisch 1	Platzierung der Gläser und Flaschen		0	1	2		☑
		Einschenken	Plateauservice, Gläserhandhabung, Tropfen	0	1	2		
		Nachschenken		0	1	2		
		Abräumen von Gläsern und Flaschen		0	1	2		
		Aufmerksamkeit		0	1	2		

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Getränkesservice				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.8	Serviceregeln Tisch 2	Platzierung der Gläser und Flaschen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einschenken	Plateauservice, Gläserhandhabung, Tropfen	0	1	2		
		Nachschenken		0	1	2		
		Abräumen von Gläsern und Flaschen		0	1	2		
		Aufmerksamkeit		0	1	2		
9.9	Weinservice Tisch 1	Flaschenpräsentation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Öffnen der Flasche		0	1	2		
		Ausschank von Offenwein		0	1	2		
		Degustation		0	1	2		
9.10	Weinservice Tisch 2	Flaschenpräsentation		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Öffnen der Flasche		0	1	2		
		Ausschank von Offenwein		0	1	2		
		Degustation		0	1	2		
9.11	Masse / Mengen Tisch 1	Ausschankmass Weisswein		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausschankmass Rotwein		0	1	2		
		Ausschank alkoholfreie Getränke		0	1	2		
		Ausschankmass Spirituosen		0	1	2		
		Ausschankmass Dessertwein		0	1	2		
9.12	Masse / Mengen Tisch 2	Ausschankmass Weisswein		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausschankmass Rotwein		0	1	2		
		Ausschank alkoholfreie Getränke		0	1	2		
		Ausschankmass Spirituosen		0	1	2		
		Ausschankmass Dessertwein		0	1	2		
9.13	Kaffee- und Teeservice Tisch 1	Vollständigkeit Kaffee- oder Teeservice		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Präsentation Kaffee- oder Teeservice		0	1	2		
		Arrangement Kleingebäck		0	1	2		
9.14	Kaffee- und Teeservice Tisch 2	Vollständigkeit Kaffee- oder Teeservice		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Präsentation Kaffee- oder Teeservice		0	1	2		
		Arrangement Kleingebäck		0	1	2		


Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Speiseservice							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
10.1	Hygiene und Wirtschaftlichkeit Tisch 1	Sauberkeit auf Tisch		0	1	2		☑
		Sauberkeit auf Servicetisch		0	1	2		
		Allgemeine Ordnung		0	1	2		
		Sparsamer Umgang mit Produkten + Materialien		0	1	2		
10.2	Hygiene und Wirtschaftlichkeit Tisch 2	Sauberkeit auf Tisch		0	1	2		☑
		Sauberkeit auf Servicetisch		0	1	2		
		Allgemeine Ordnung		0	1	2		
		Sparsamer Umgang mit Produkten + Materialien		0	1	2		
10.3	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit Tisch 1	Geübter Umgang mit Teller und Rechaud	Rechaudplatzierung, Rechaud abräumen	0	1	2		☑
		Überlegtes Vorgehen		0	1	2		
		Effizientes Arbeiten	Reihenfolge beim Anrichten, Zangengriff	0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten		0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz des Guéridon	Platzieren des Guéridons, Bewegung des Guéridons	0	1	2		
10.4	Arbeitsweise und Arbeitssicherheit Tisch 2	Geübter Umgang mit Teller und Rechaud	Rechaudplatzierung, Rechaud abräumen	0	1	2		☑
		Überlegtes Vorgehen		0	1	2		
		Effizientes Arbeiten	Reihenfolge beim Anrichten, Zangengriff	0	1	2		
		Regeln für sicheres Arbeiten		0	1	2		
		Sinnvoller Einsatz des Guéridon	Platzieren des Guéridons, Bewegung des Guéridons	0	1	2		
10.5	1. Gang Tisch 1	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		
10.6	1. Gang Tisch 2	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Speiseservice							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
10.7	2. Gang Tisch 1	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		
10.8	2. Gang Tisch 2	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		
10.9	3. Gang Tisch 1	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		
		Nachservice	nur bewerten falls Nachservice notwendig	0	1	2		
		Tischreinigung / Menagen abgeräumt		0	1	2		
10.10	3. Gang Tisch 2	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		
		Nachservice	nur bewerten falls Nachservice notwendig	0	1	2		
		Tischreinigung / Menagen abgeräumt		0	1	2		
10.11	4. Gang Tisch 1	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		
10.12	4. Gang Tisch 2	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2		☑
		Teller korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Teller korrekt abgeräumt		0	1	2		

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Speiseservice				Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
10.13	Serviceregeln Käse Tisch 1	Portionengrösse		0	1	2		☑
		Schnitttechnik Käse		0	1	2		
		Präsentation Käse		0	1	2		
		Bestellungen korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Erweiterte Menagen eingedeckt/abgeräumt		0	1	2		
		Brot und Butter	Mise en place, 4 Bütterli, 4 Brötli	0	1	2		
10.14	Serviceregeln Käse Tisch 2	Portionengrösse		0	1	2		☑
		Schnitttechnik Käse		0	1	2		
		Präsentation Käse		0	1	2		
		Bestellungen korrekt eingesetzt		0	1	2		
		Erweiterte Menagen eingedeckt/abgeräumt		0	1	2		
		Brot und Butter	Mise en place, 4 Bütterli, 4 Brötli	0	1	2		
10.15	Serviceregeln Süssspeise Tisch 1	Bestellungen korrekt eingesetzt		0	1	2		☑
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Ergänzungen der Süssspeise		0	1	2		
10.16	Serviceregeln Süssspeise Tisch 2	Bestellungen korrekt eingesetzt		0	1	2		☑
		Reihenfolge berücksichtigt		0	1	2		
		Ergänzungen der Süssspeise		0	1	2		
10.17	Gesamteindruck Tisch 1	Serviceregeln eingehalten		0	1	2		☑
		Ordnung auf dem Tisch		0	1	2		
		Reihenfolge des Abräumens		0	1	2		
		Gästewünsche berücksichtigt		0	1	2		
		Ordnung auf dem Service-Tisch		0	1	2		
10.18	Gesamteindruck Tisch 2	Serviceregeln eingehalten		0	1	2		☑
		Ordnung auf dem Tisch		0	1	2		
		Reihenfolge des Abräumens		0	1	2		
		Gästewünsche berücksichtigt		0	1	2		
		Ordnung auf dem Service-Tisch		0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____						
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____						
Endreinigung / Mise en place							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
11.1	Endreinigung Aufgabe:	Benutzung von Checklisten				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Korrekte Abfallentsorgung				0	1	2	
		Reinigungsmittel nur so viel wie nötig				0	1	2	
		Vermeiden von Unfallgefahren				0	1	2	
		Qualität der Endreinigung				0	1	2	
11.2	Mise en place Aufgabe:	Benutzung von Checklisten				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Vollständigkeit / korrekt				0	1	2	
		Sauberkeit				0	1	2	
		Logische Reihenfolge				0	1	2	
		Effizientes, geplantes Arbeiten				0	1	2	

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :

Restaurationsfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: ____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: ____	Experte 2: _____					
Kompetenzen (während ganzem QVF)						Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
12.1	Sozial-Kompetenz	Rücksichtsvoll gegenüber Mitkandidaten		0	1	2		☑
		Kein egoistisches Verhalten		0	1	2		
		Lenkt Mitkandidaten nicht ab		0	1	2		
		Vermeidet Störungen		0	1	2		
		Kollegialität		0	1	2		
12.2	Selbst-Kompetenz	Wo angebracht Selbstentscheidend		0	1	2		☑
		Wo berechtigt Hilfestellung erbittend		0	1	2		
		Selbstbeherrschung bei Problemen		0	1	2		
		Situative Flexibilität		0	1	2		
		Selbstbewusstes Auftreten		0	1	2		
		Belastbarkeit		0	1	2		
12.3	Verhalten	Umgangsformen		0	1	2		☑
		Motivation		0	1	2		
		Zuverlässigkeit / Vergesslichkeit	Gästewünsche vergessen	0	1	2		
		Sorgfalt mit Material		0	1	2		
		Leistungskonstanz		0	1	2		

Unterschrift Experte 1: _____ : Unterschrift Experte 2: _____ :