

# QB Praktische Arbeiten: BP Chefköchin/Chefkoch 2024 Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:	<input type="text" value="EXA00049-1188292"/>
Qualifikationsdatum:	<input type="text" value="01.01.2024"/>
Qualifikationsdurchgang:	<input type="text"/>
<hr/>	
Kandidaten-Nummer:	<input type="text"/>
Anrede:	<input type="text"/>
KandidatIn:	<input type="text"/>
<hr/>	
Qualifikationsort:	<input type="text"/>
<hr/>	
Qualifikationsleiter 1:	<input type="text"/>
Qualifikationsleiter 2:	<input type="text"/>

ExpertInnen:

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____						
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____						
<b>Organisation der Arbeit</b>									
<b>1.4 nur bewerten wenn Lernende/r im Einsatz ↓</b>									
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
1.1	Portfolio	Vorwort / Schlusswort	Eines fehlt = 1 Abzug / nicht vorhanden = 2 Abzüge	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Beschreibung des Spezialgerichtes	Vorhanden ja / nein	0		2			
		Detaillierte Beschreibung der 5 regionalen Produkten	Vorhanden ja / nein	0		2			
		Sämtliche Rezepte	Auflistung der Zutaten / Mengenangabe / Vor- und Zubereitung / Hinweise GHP und CCP	0	1	2			
		Fotos der einzelnen Komponenten	unscharfe Bilder = 1 Abzug / nicht alle Bilder vorhanden = 2 Abzüge	0	1	2			
		Foto der Gesamtplatte	Unschärfes Bild = 1 Abzug / nicht vorhanden = 2 Abzüge	0	1	2			
		Komplette Kostenaufstellung mit eff. Verkaufspreis für 4 Personen	Falsche oder fehlende Berechnungen = 2 Abzüge	0		2			
		Adäquate Qualität	Keine Eselsohren / keine Schreibfehler / sorgfältig gebunden 2 Mängel = 2 Abzug / > 2 Mängel = 4 Abzug	0	2	4			
		Eindeutiger Nachweis Herkunft Schweizer Produkte	Ja = 0 Abzüge / ein Nachweis fehlt = 2 Abzüge / mehrere Nachweise fehlen = 4 Abzüge	0	2	4			
		Kein Portfolio vorhanden		0				20	
1.2	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Usanzen	Kopfbedeckung / Arbeitsschuhe / Schürze / Torchon	0		2			<input checked="" type="checkbox"/>
1.3	Planung	Arbeits- und Zeitplan erstellt	Planung nicht realistisch, Arbeitsschritte fehlen = 2 Abzüge / Planung nicht vorhanden = 4 Abzüge	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Vorlage Zusatzliste für Garnituren ausgefüllt	Vorhanden	0		2			
		Menükarte / Steller Spezialgericht	Ort und Datum / Name der Kandidatin / Menütitel / Bezeichnung der einzelnen Gerichte / die dazugehörige Garteknik/ 1 Angabe fehlt = 1 Abzug / > 1 Angabe fehlt = 2 Abzüge	0	1	2			
		Warenbezug	Warenbezug ist strukturiert / muss aufgrund fehlender Warenbezugsliste ständig etwas holen	0		2			



Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____						
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____						
Hygiene							Total Abzüge	Zu prüfen	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					
2.1	Personliche Hygiene	Saubere Erscheinung	Tritt gepflegt auf / kein unerlaubter Schmuck	0	2			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schmutzige Kleidung wird gewechselt	Bluse / Schürze / Torchon / Kopfbedeckung	0	2				
		Hände an der Kleidung (Schürze, Bluse, Hose) reinigen	einmalig abgeputzt = 2 Abzüge / mehrmals abgeputzt = 4 Abzüge	0	2	4			
		Handhygiene (bei Arbeitsbeginn / bei Arbeitswechsel / nach Pausen)		0	2				
		Einsatz und Handhabung Torchon	Torchon als Putzlumpen verwendet / Reinigen und trocknen der Hände am Torchon / Torchon über der Schulter = 2 Abzüge	0	2				
2.2	Lebensmittelhygiene	Verarbeitung von Lebensmittel	Wahl der Bretterfarbe / Gefahr von Kreuzkontaminationen	0	1	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Degustieren der Gerichte	Degustierlöffel nicht gewechselt / mit den Fingern degustiert	0	2				
		Lagergrundsätze eingehalten	Trennung der Lebensmittel / Lagertemperaturen / Lebensmittel abgedeckt	0	1	2			
		Temperaturbereiche	Kritische Temperaturbereiche werden eingehalten (Geflügel / Fisch / Schwein)	0	1	2			
		Beschriftungen in der Kühlzelle	Minimalanforderung: Datum und Produktbezeichnung = 1 Abzug	0	1	2			
2.3	Betriebs- und Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsposten	Türen / Postenfrigor / Boden / Herd	0	1	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitsflächen	Arbeitsflächen schmutzig	0	2	4			
		Reinigung	Regelmässig / zwischen Arbeitswechsel / Desinfektionen werden durchgeführt wo notwendig / gemeinsam genutzte Bereiche und Materialien	0	1	2			
		Geräte und Material	Messer sauber / Schmutziges Material nicht im Abwaschtrog gelagert / Ordnung beim der Abräumstation	0	1	2			

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

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____					
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____					
Arbeitssicherheit								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.1	Unfallverhütendes Arbeiten	Arbeitsplatz	Posten überstellt / Bretter gestapelt / Messer liegen rum / Pfannenstiele oder Blech über den Postenrand / Rezepte liegen überall rum	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Boden	Rutschig / überstellt / hat LM auf dem Boden, Öl oder Wasser usw.	0		2		
		Messer	Zweckmässige Messerwahl	0	1	2		
		Handhabung Maschinen	Schutzeinrichtungen werden verwendet	0		2		
		Kennzeichnung Materialien	Heisses Material wird gekennzeichnet	0		2		
		Persönliches Verhalten	Nicht in der Küche rennen / Material nicht werfen / präventive Arbeitsweise	0		2		

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

<b>Ökologisches- und ökonomisches Handeln</b>										
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
4.1	Ökologisches Handeln	Abfalltrennung	korrekte Trennung organische und anorganische Abfälle	0	2	4				<div style="border-bottom: 1px solid blue; width: 20px; margin: 0 auto;"></div> <input checked="" type="checkbox"/>
		Einsatz Reinigungsmittel	Dosierter Einsatz von Reinigungsmitteln	0	1	2				
		Einsatz und Verbrauch von Hilfsmaterialien	Zweckmässiger Einsatz von Aluminiumfolie / Übermässiger Verbrauch von Vakuumsäcken / Entsorgung von Mehrweggebinden	0	1	2				
		Energieverbrauch	Heisse Lebensmittel im Kühler / Energieverbrauch der Nutzung angepasst / geeignetes Kochgeschirr verwenden	0	2	4				
4.2	Ökonomisches Handeln	Überproduktion	Rezepturen angepasst (muss nicht zwingend schriftlich erfolgen)	0	1	2				<div style="border-bottom: 1px solid blue; width: 20px; margin: 0 auto;"></div> <input checked="" type="checkbox"/>
		Garnituren	Ausschliesslich geplante Garnituren gem. Zusatzliste für Garnituren hergestellt / Lebensmittel der Zusatzliste komplett verwendet wenn bestellt und definiert	0	2	4				
		Warenrückschub	Für eine weitere Verwendung sinnvoll geeignete Lebensmittel	0	1	2				
		Arbeitsweise	Eckzeiten der Arbeitsplanung werden eingehalten / zielgerichtete Arbeitsweise / arbeitet nach Plan	0	2	4				
		Ressourcenverbrauch	Rüstabfälle werden sinnvoll vermieden	0	1	2				
		Expertensupport	Experte muss fachliche Auskunft geben = 2 Abzüge / Experte muss intervenieren um Produkt zu retten = 4 Abzüge	0	2	4				

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

Nr.		Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
5.1	Gericht 1	Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 2 Abzüge	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2		14	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	2	4			
		Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik usw.	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik usw.	0	2	4			
		Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2			
		Nicht hergestellt	Hauptkomponent fehlt = 12 Abzüge / Nebenkompnent fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	Hauptkomponent fehlt = 12 Abzüge / Nebenkompnent fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	0	6	12			
5.2	Gericht 2	Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 2 Abzüge	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2		14	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	2	4			
		Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik / Abfetten / Aufschäumen usw.	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik / Abfetten / Aufschäumen usw.	0	2	4			
		Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2			
		Nicht hergestellt	Hauptkomponent fehlt = 12 Abzüge / Nebenkompnent (wenn gefordert oder definiert) fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	Hauptkomponent fehlt = 12 Abzüge / Nebenkompnent (wenn gefordert oder definiert) fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	0	6	12			
5.3	Gericht 3	Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 2 Abzüge	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2		14	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit / Saubere und schöne Filets	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit / Saubere und schöne Filets	0	2	4			
		Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik usw.	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik usw.	0	2	4			
		Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2			
		Nicht hergestellt	Hauptkomponent fehlt = 12 Abzüge / Nebenkompnent fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	Hauptkomponent fehlt = 12 Abzüge / Nebenkompnent fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	0	6	12			

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____							
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____							
Handwerkliche Fertigkeiten								Total Abzüge	Zu prüfen	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge						
5.4	Gericht 4	Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	2	4				
		Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Pastete füllen mit Gelee / Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik usw.	0	2	4				
		Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2				
		Nicht hergestellt	Beide Hauptkomponenten fehlen = 12 Abzüge / 1 Hauptkomponente fehlt = 10 Abzüge / Mehr als 1 Nebenkomponeent fehlt = 8 Abzüge / Einzelner Nebenkomponeent fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	0	6	8	10	12		
5.5	Gericht 5	Mise en place	Lebensmittel- und Geschirr Mise en place zu Beginn der Arbeit komplett / 2 fehlende = 1 Abzug / > 2 fehlende = 2 Abzüge	0	1	2			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnittarten / Vorbereitungsarbeiten	Fachgerechte Ausführung gem. Rezept / Regelmässigkeit / Exaktheit	0	2	4				
		Finishing	Fertigstellen von Gerichten wie bspw. Stürzen von Formen / Aufschneidetechnik / glasieren mit Apricoture usw.	0	2	4				
		Anrichten	Mise en place zum Anrichten komplett / Anrichtetechnik / Anrichteort	0	1	2				
		Nicht hergestellt	Hauptkomponente fehlt = 10 Abzüge / Sauce fehlt = 4 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 14 Abzüge	0	4	10		14		

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

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____						
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____						
Gartechniken									
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.1	Gericht 1	Umsetzen der Gartechnik	Gemäss Rezeptbeschreibung / korrekter Ablauf /	0	4	8		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Geeignetes Geschirr verwendet		0		2			
		Geeignete Geräte verwendet		0		2			
		Überwachung und Pflege während des Garprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am sprudeln usw.	0	2	4			
		Nicht umgesetzt	Fehlende Gartechnik bei einer Komponente = 10 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 18 Abzüge	0		10			
6.2	Gericht 2	Umsetzen der Gartechnik	Gemäss Rezeptbeschreibung / korrekter Ablauf	0	4	8		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Geeignetes Geschirr verwendet		0		2			
		Geeignete Geräte verwendet		0		2			
		Überwachung und Pflege während des Garprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am sprudeln usw.	0	2	4			
		Nicht umgesetzt	Fehlende Gartechnik bei einer Komponente = 10 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 18 Abzüge	0		10			
6.3	Gericht 3	Umsetzen der Gartechnik	Gemäss Rezeptbeschreibung / korrekter Ablauf	0	4	8		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Geeignetes Geschirr verwendet		0		2			
		Geeignete Geräte verwendet		0		2			
		Überwachung und Pflege während des Garprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am sprudeln usw.	0	2	4			
		Nicht umgesetzt	Fehlende Gartechnik bei einer Komponente = 10 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 18 Abzüge	0		10			

Gartechniken										
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
6.4	Gericht 4	Umsetzen der Gartechnik	Gemäss Rezeptbeschreibung / korrekter Ablauf	0	4	8			<div style="border-bottom: 1px solid blue; width: 20px; margin: 0 auto;"></div>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Geeignetes Geschirr verwendet		0		2				
		Geeignete Geräte verwendet		0		2				
		Überwachung und Pflege während des Garprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am sprudeln usw.	0	2	4				
		Nicht umgesetzt	Hauptkomponente fehlen = 12 Abzüge / 1 Hauptkomponent fehlt = 10 Abzüge / Mehr als 1 Nebenkompontent fehlt = 8 Abzüge / Einzelner Nebenkompontent fehlt = 6 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 18 Abzüge	0	6	8	10	12		
6.5	Gericht 5	Umsetzen der Gartechnik	Gemäss Rezeptbeschreibung / korrekter Ablauf	0	4	8			<div style="border-bottom: 1px solid blue; width: 20px; margin: 0 auto;"></div>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Geeignetes Geschirr verwendet		0		2				
		Geeignete Geräte verwendet		0		2				
		Überwachung und Pflege während des Garprozesses	Anbrennen von Lebensmitteln / Abschäumen wo notwendig / unbeaufsichtigt am sprudeln usw.	0	2	4				
		Nicht umgesetzt	Fehlende Gartechnik bei einer Komponente = 10 Abzüge / Ganzes Gericht nicht hergestellt = 18 Abzüge	0		10		18		

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

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____						
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____						
Präsentation Aufgabenteil A								Total Abzüge	Zu prüfen
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					
7.1	Gericht 1	Sauberkeit	Sauberer Teller / nicht verschmiert	0	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktheit	Gleiche Portionengrösse / gleich angerichtet	0	1	2			
		Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	2	4			
		Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	2	4			
		Komponenten fehlen	Teile des Gerichtes fehlen (inkl. Garnituren) 1 Komponent fehlt = 2 Abzüge / > 1 Komponent fehlt = 4 Abzüge	0	2	4			
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar = 4 Abzüge	0		4			
		Nicht geschickt		0					
7.2	Gericht 2	Sauberkeit	Sauberer Teller / nicht verschmiert	0	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktheit	Gleiche Portionengrösse / gleich angerichtet	0	1	2			
		Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	2	4			
		Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	2	4			
		Komponenten fehlen	Teile des Gerichtes fehlen (inkl. Garnituren) 1 Komponent fehlt = 2 Abzüge / > 1 Komponent fehlt = 4 Abzüge	0	2	4			
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar = 4 Abzüge	0		4			
		Nicht geschickt		0					

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____						
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____						
Präsentation Aufgabenteil A									
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
7.3	Gericht 3	Sauberkeit	Sauberer Teller / nicht verschmiert	0	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktheit	Gleiche Portionengröße / gleich angerichtet	0	1	2			
		Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	2	4			
		Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	2	4			
		Komponenten fehlen	Teile des Gerichtes fehlen (inkl. Garnituren) 1 Komponent fehlt = 2 Abzüge / > 1 Komponent fehlt = 4 Abzüge	0	2	4			
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar = 4 Abzüge	0		4			
		Nicht geschickt		0					
7.4	Gericht 4	Sauberkeit	Saubere Platte mit Geschirr / nicht verschmiert	0	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Geschirr / Anrichteweise	Servicegerichte anrichteweise / Geschirr und Material Lebensmittelecht und geeignet	0	1	2			
		Exaktheit	Gleiche Portionengröße / gleich angerichtet	0	1	2			
		Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	2	4			
		Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	2	4			
		Komponenten fehlen	Teile des Gerichtes fehlen (inkl. Garnituren) 1 Komponent fehlt = 2 Abzüge / > 1 Komponent fehlt = 4 Abzüge	0	2	4			
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar = 4 Abzüge	0		4			
		Nicht geschickt		0					

<b>Präsentation Aufgabenteil A</b>										
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
7.5	Gericht 5	Sauberkeit	Sauberer Teller / nicht verschmiert	0	2	4				<div style="border-bottom: 1px solid blue; width: 20px; margin: 0 auto;"></div> <input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktheit	Gleiche Portionengrösse / gleich angerichtet	0	1	2				
		Menge / Proportionen	Im Verhältnis zum Menü / im Verhältnis untereinander	0	2	4				
		Wirkung der Komponenten	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw.	0	2	4				
		Komponenten fehlen	Teile des Gerichtes fehlen (inkl. Garnituren) 1 Komponent fehlt = 2 Abzüge / > 1 Komponent fehlt = 4 Abzüge	0	2	4				
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar = 4 Abzüge	0		4				
		Nicht geschickt		0					24	

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

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____						
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____						
Degustation Aufgabenteil A							Total Abzüge	Zu prüfen	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge					
8.1	Gericht 1	Würzung	Nicht abgeschmeckt = 1 Abzug / Versalzen, überwürzt = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0	1	2	4	14	☑
		Konsistenz / Textur	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw. pro Mangel und Komponente = 1 Abzug, max. 4 Abzüge	0	1	2	4		
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar (Garstufe, Würzung, ges. Gefährdung, verbrannt usw.)	0			4		
		Nicht geschickt		0					
8.2	Gericht 2	Würzung	Nicht abgeschmeckt = 1 Abzug / Versalzen, überwürzt = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0	1	2	4	14	☑
		Konsistenz / Textur	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw. pro Mangel und Komponente = 1 Abzug, max. 4 Abzüge	0	1	2	4		
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar (Garstufe, Würzung, ges. Gefährdung, verbrannt usw.)	0			4		
		Nicht geschickt		0					
8.3	Gericht 3	Würzung	Nicht abgeschmeckt = 1 Abzug / Versalzen, überwürzt = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0	1	2	4	14	☑
		Konsistenz / Textur	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw. pro Mangel und Komponente = 1 Abzug, max. 4 Abzüge	0	1	2	4		
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar (Garstufe, Würzung, ges. Gefährdung, verbrannt usw.)	0			4		
		Nicht geschickt		0					
8.4	Gericht 4	Würzung	Nicht abgeschmeckt = 1 Abzug / Versalzen, überwürzt = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0	1	2	4	14	☑
		Konsistenz / Textur	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw. pro Mangel und Komponente = 1 Abzug, max. 4 Abzüge	0	1	2	4		
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar (Garstufe, Würzung, ges. Gefährdung, verbrannt usw.)	0			4		
		Nicht geschickt		0					

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____							
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____							
Degustation Aufgabenteil A										
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
8.5	Gericht 5	Würzung	Nicht abgeschmeckt = 1 Abzug / Versalzen, überwürzt = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0	1	2	4		<hr style="width: 20px; margin: 0 auto;"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz / Textur	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw. pro Mangel und Komponente = 1 Abzug, max. 4 Abzüge	0	1	2	4			
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar (Garstufe, Würzung, ges. Gefährdung, verbrannt usw.)	0			4			
		Nicht geschickt		0				14		

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



Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____							
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____							
Degustation Aufgabenteil B										
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
10.1	Gericht 6	Würzung	Nicht abgeschmeckt = 1 Abzug / Versalzen, überwürzt = 2 Abzüge / ungeniessbar = 4 Abzüge	0	1	2	4		<hr style="width: 20px; border: 1px solid blue;"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz / Textur	Trocken / griessig / zerfallen / wässrig / usw. pro Mangel und Komponente = 1 Abzug, max. 4 Abzüge	0	1	2	4			
		Gesamteindruck	Nicht verkaufbar (Garstufe, Würzung, ges. Gefährdung, verbrannt usw.)	0			8			
		Nicht geschickt		0				18		

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

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____							
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____							
Über ganze Prüfung										
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen	
11.1	Arbeitsorganisation	Material gemäss Programmvorgaben (Toolbox)	GN 1/1, 26 Liter, 53 x 32.5 x 20 cm) kompakt geschlossen	0	2				—	☑
		Lebensmittelanlieferung gemäss Programmvorgaben	Nicht verarbeitet	0	2					
		Lebensmittel Gericht 6	Nicht erlaubte Lebensmittel bei Gericht 6 eingesetzt	0	2					
11.2	Schickzeiten A	Schickzeit Gericht 1	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4	6	—	☑
		Schickzeit Gericht 2	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4	6		
		Schickzeit Gericht 3	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4	6		
		Schickzeit Gericht 4	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4	6		
		Schickzeit Gericht 5	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 6 Abzüge	0	1	2	4	6		
11.3	Aufwand A	Aufwand Gericht 1	Hoher Aufwand = 0 Abzug / mittlerer Aufwand = 1 Abzug / geringer Aufwand = 2 Abzüge	0	1	2		4	—	☑
		Aufwand Gericht 2	Hoher Aufwand = 0 Abzug / mittlerer Aufwand = 1 Abzug / geringer Aufwand = 2 Abzüge	0	1	2		4		
		Aufwand Gericht 3	Hoher Aufwand = 0 Abzug / mittlerer Aufwand = 1 Abzug / geringer Aufwand = 2 Abzüge	0	1	2		4		
		Aufwand Gericht 4	Hoher Aufwand = 0 Abzug / mittlerer Aufwand = 1 Abzug / geringer Aufwand = 2 Abzüge	0	1	2		4		
		Aufwand Gericht 5	Hoher Aufwand = 0 Abzug / mittlerer Aufwand = 1 Abzug / geringer Aufwand = 2 Abzüge	0	1	2		4		

Chefköchin/Chefkoch, QB Praktische Arbeiten, 2024		Durchgang:	Experte 1: _____							
KandidatIn: / 01.01.2024		Kand.-Nr.:	Experte 2: _____							
Über ganze Prüfung							Total Abzüge	Zu prüfen		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge						
11.4	Temperaturen A	Gericht 1	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 20°C / warme Gerichte > 50°C / Fischgerichte > 45°C)	0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Gericht 2	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 20°C / warme Gerichte > 50°C / Fischgerichte > 45°C)	0	1	2				
		Gericht 3	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 20°C / warme Gerichte > 50°C / Fischgerichte > 45°C)	0	1	2				
		Gericht 4	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 20°C / warme Gerichte > 50°C / Fischgerichte > 45°C)	0	1	2				
		Gericht 5	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 20°C / warme Gerichte > 50°C / Fischgerichte > 45°C)	0	1	2				
11.5	Schickzeit B	Schickzeit Gericht 6	1-4 Minuten zu spät = 1 Abzug / 5-9 Minuten zu spät = 2 Abzüge / 10-14 Minuten zu spät = 4 Abzüge / ab 15 Minuten zu spät = 8 Abzüge	0	1	2	4		8	<input checked="" type="checkbox"/>
11.6	Komplexität B	Komplexität des Gerichtes	einfaches Handwerk (normale Tätigkeiten) wenig Aufwand (< 5 Komp.)=8 Abz. / mittleres Handwerk (verlangt Übung) und/oder mittlerer Aufwand (ab 5 Komp.)=4 Abz. / schwieriges Handwerk (erfordern viel Knowhow) und/oder grosser Aufwand (ab 7 Komp.)=0 Abz.	0	4	8				<input checked="" type="checkbox"/>
		Anwendung von stufengerechtem Handwerk (Verarbeitung / Exaktheit / Zubereitung / Erreichung Gar – und Geschmacksziele)	Ja = 0 Abzüge / einzelne (<3) Mängel = 4 Abzüge / erhebliche (>3) Mängel = 8 Abzüge	0	4	8				
11.7	Temperatur B	Gericht 6	Abweichung 1-4°C = 1 Abzug / >4°C = 2 Abzüge (Kalte Gerichte < 20°C / warme Gerichte > 50°C / Fischgerichte > 45°C)	0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>

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