

# QB Praktische Arbeiten: Köchin / Koch EFZ 2016

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:


Experte 1:

Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Kontrolliert durch: .....


Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Fachgespräch</b>					Kontrolliert von:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen	
1.01	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Aufgebot				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Saubere Erscheinung				0	1	2	
		Dokumente gemäss Aufgebot	Warenkorbbezugsliste ist nicht das Original / nicht im Doppel vorhanden = 1 Einzelne Rezepte fehlen / nicht im Doppel vorhanden = 1 Es fehlt die Lerndokumentation = 2			0	1	2	

**Kandidat/in kann die ersten 4 Kriterien vorbereitet mitbringen**

1.02	Planung Warenkorberichte mit Hilfe der Lerndokumentation	Gerichtevorgaben erfüllt	Kann oder will Kand. falsch ausgelegte Vorgaben nicht anpassen, so Gericht/e entsp. zubereiten lassen = 6			0	1	2	6	<input checked="" type="checkbox"/>
		Rezepte korrekt	>2 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 1 >5 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 2			0	1	2		
		Arbeits- und Zeitplan erstellt	Experte muss in >4 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)			0	1	2		
		Warenkorbbezugsliste korrekt	>2 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 1 >5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2			0	1	2		
		Erläutern der Planung in Fachsprache	Mehrheitlich ohne Fachbegriffen = 1 Erläuterung schwer verständlich / kaum nachvollziehbar = 2			0	1	2		
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	In mehr als zwei Kriterien unberechtigter Support = 2 Kandidat/in erscheint unvorbereitet und benötigt in allen Kriterien Support = 7			0	1	2	7	

**Kandidat/in erhält Gerichte und Vorgaben vor Ort (ev. auch Rezepte)**


1.03	Planung Pflichtgerichte	Umgang mit den Unterlagen	Konzeptlos, ständig am Suchen = 2			0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeits- und Zeitplan erstellt	Experte muss in >4 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen =2 (ohne Vorgaben zu machen!)			0	1	2	
		Warenbezugsliste erstellt	>2 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 1 >5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2			0	1	2	
		Erläutern der Planung in Fachsprache	Küchengeräte, -Tätigkeiten, -Garmethoden werden mehrheitlich nicht als Fachbegriffe bezeichnet = 2			0	1	2	
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	Mehrere unberechtigter Support = 2			0	1	2	

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____			
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____			
<b>Fachgespräch</b>				Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen

**Mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation (eigene Arbeitsrapporte)**

1.04	Betriebliche Arbeitsprozesse	1. Kärtchen Leistungsziel Nr.: .....	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		2. Kärtchen Leistungsziel Nr.: .....	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		3. Kärtchen Leistungsziel Nr.: .....	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		


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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____			
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____			
<b>Fachgespräch (Fremdsprache)</b>				Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen


**Eigene, auch bereits übersetzte Rezepte dürfen als Hilfsmittel benutzt werden. Kein direktes Ablesen.**

1.05	Fremdsprache	Begrüssung und Vorstellung	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Einkauf / Warenannahme, Lagerung	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		Vorbereitung / Zubereitung oder Verkauf	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		
		Beendigung und Verabschiedung	Sicher, sehr ausführlich = 0 Kleine Lücken = 1 Grosse Lücken und Mängel = 3 Keine Auskunft, ohne Sinn = 5	0	1	3	5		


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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Warenkorbgerichte-Teil</b>							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
2.01	Werterhaltung, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit Warenkorb	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennt in der Küche, Messer liegen rum / im Abwaschtrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2			☑
		Korrekte Abfallentsorgung	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
		Ökonomisch mit Lebensmitteln		0	1	2			
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2			
		Waren-Rückschub	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
2.02	Hygiene Warenkorb	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen, etc.	0	1	2			☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge, etc.	0	1	2			
		Vorgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4		
		Suppe Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4		
		Fischgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4		
		Zwischenreinigung am Mittag	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2			
2.03	Organisation der Arbeit	Arbeitet mit Mise en place	Beschafft während Kochprozess LM, erstellt / sucht Garnituren bei bereits angerichtetem Teller, etc.	0	1	2			☑
		Arbeitet zielgerichtet		0	1	2			
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2			


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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Pflichtgerichte-Teil</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.04	Werterhaltung, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit Pflicht	Unfallverhütendes Arbeiten	Rennt in der Küche, Messer liegen rum / im Abwaschtrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2		☑
		Korrekte Abfallentsorgung	Nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
		Ökonomisch mit Lebensmittel		0	1	2		
		Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2		
		Waren-Rückschub	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
2.05	Hygiene Pflicht	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen, etc.	0	1	2		☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge, etc.	0	1	2		
		Fleischgericht - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Beilagen - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Süssspeise - Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Endreinigung am Abend	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
2.06	Organisation der Arbeit	Arbeitet mit Mise en place	Beschafft während Kochprozess LM, erstellt / sucht Garnituren bei bereits angerichtetem Teller, etc.	0	1	2		☑
		Arbeitet zielgerichtet		0	1	2		
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2		

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


Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Warenkorbgericht 1: Kaltes oder lauwarmes Vorgericht</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)		0	1	2		☑
		Schnitt-Technik		0	1	2		
		Herrichten Hauptkomponente		0	1	2		
		Herrichten Nebenkomponten		0	1	2		
3.02	Zubereitung Vorgericht	Gemäss Besprechung / Rezept	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 3	0	1	2	3	
3.03	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0    mittel = 1    trivial = 2    (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		☑
3.04	Präsentation Vorgericht  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindruckes ist das Gericht nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Proportionen / Gerichtmenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt    marginale Abweichung = 1    grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0    1 x JA = 1    0 x JA = 2)	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1    /    mit 4-5' Verspätung = 2    /    mehr als 5' Verspätung = 10	0	1	2	10	
3.05	Degustation Vorgericht  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	☑
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1    Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		

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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Warenkorbgericht 2: Suppe</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Vorbereitungs- und Herrichtetätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt-Technik		0	1	2		
		Weitere Herrichtetätigkeiten		0	1	2		
4.02	Zubereitung Suppe	Gemäss Besprechung / Rezept	Bei 2-3 Abweichungen = 1 / bei >3 Abweichungen = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2	4	
4.03	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0 mittel = 1 trivial = 2 (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
4.04	Präsentation Suppe  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 4	0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt marginale Abweichung = 1 grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 6	0	1	2	6	
4.05	Degustation Suppe  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	<input checked="" type="checkbox"/>
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		

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



Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Warenkorbgericht 3: Fischgericht</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Fisch: Vorbereitungstätigkeiten	z.B. Frischekontrolle, reinigen, Flossen entfernen, schuppen, etc.	0	1	2		☑
		Fisch: Filetier- / Schnitttechniken	Beurteilung pfannenfertig	0	1	2		
		Herrichten weiterer Zutaten	Herrichten von z.B. Garnituren, Aromaten, etc.	0	1	2		
		Herrichten Stärkebeilage		0	1	2		
5.02	Zubereitung Fischgericht	Gemäss Rezeptbeschreibung und persönlichen Angaben	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege	Gericht wird während des Garprozesses nie überwacht / kontrolliert = 2	0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2	4	
5.03	Zubereitung Fisch-Stärkebeilage	Gemäss Besprechung / Rezept	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		☑
		Überwachung und Pflege	Gericht wird während des Garprozesses nie überwacht / kontrolliert = 2	0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 3	0	1	2	3	
5.04	Arbeitsaufwand	Aufwändigkeitsgrad des Gerichts	Aufwändig = 0    mittel = 1    trivial = 2    (Indikatoren gemäss separatem Indikatorenblatt)	0	1	2		☑
5.05	Präsentation Fischgericht  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Proportionen / Gerichtmenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Entspricht Gerichtebezeichnung	Gemäss AVOR-Blatt    marginale Abweichung = 1    grosse Abweichung = 2	0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0    1 x JA = 1    0 x JA = 2)	0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1    /    mit 4-5' Verspätung = 2    /    mehr als 5' Verspätung = 10	0	1	2	10	
5.06	Degustation Fischgericht  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	☑
		Eigengeschmack		0	1	2		
		Konsistenz / Textur		0	1	2		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1    Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		
		Stärkebeilage (gesamt)		0	1	2		

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


<b>Warenkorbgericht 3: Fischgericht</b>				Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	<table border="1" style="font-size: small;"> <tr> <td>Total Abzüge</td> <td>Zu prüfen</td> </tr> </table>	Total Abzüge	Zu prüfen
Total Abzüge	Zu prüfen						

**Indikatoren für den Aspekt "Arbeitsaufwand" bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 QV 2015**


	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> <b>Kaltes / lauwarmes Vorgericht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salat als Hauptkomponente und</li> <li>- eine Nebekomponente. (Croutons und Speckstreifen gelten nicht als Komponenten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und</li> <li>- eine Nebekomponente Salat oder Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente und</li> <li>- eine Nebekomponente Salat oder Gemüse und</li> <li>- eine Knusperbeilage und</li> <li>- eine passende Sauce.</li> </ul>
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> <b>Suppe</b>	<p>Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i> Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage. „Gehackte Kräuter“ sind keine Ein- oder Beilage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt und</li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt und</li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert und</li> <li>- eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.</li> </ul>
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> <b>Fischgericht mit passender Stärkebeilage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit Sauce und Stärkebeilage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit Sauce, Stärkebeilage und einem Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit Sauce, Stärkebeilage und zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Garmethoden) und</li> <li>- eine Garnitur (Kräuterströsschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur).</li> </ul>

<b>Glossar:</b>	<p><b>Hauptkomponente:</b> Als Hauptkomponente definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p><b>Nebekomponente:</b> Als <u>Nebekomponente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p><b>Zusatzkomponente:</b> Als <u>Zusatzkomponente (Garnitur)</u> wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)</p>
-----------------	--	--	--


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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Pflichtgericht 1: Fleischgericht</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.01	Vorbereitungs- und Herrichtetätigkeiten	Fl./Ge.: Schnitt- / Herrichtetätigkeiten	Parier- / Schnitt- / Bindetätigkeiten etc.	0	1	2		☑
		Weitere Fleischgerichtzutaten		0	1	2		
		Garnitur- / Saucenzutaten		0	1	2		
6.02	Zubereitung Fleischgericht	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		☑
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1	2	5	
6.03	Zubereitung Sauce / Garnitur	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		☑
		Abfolge des Ansetzens Sauce / Garnitur		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2	4	
6.04	Präsentation Hauptgericht  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gastegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist der Teller nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	☑
		Fleischgericht		0	1	2		
		Stärkebeilage		0	1	2		
		Gemüse1 / Gemüse 2		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-5' Verspätung = 1    /    mit 6-10' Verspätung = 2    /    mehr als 10' Verspätung = 10	0	1	2	10	
6.05	Degustation Hauptgericht  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Konsistenz / Garpunkt	Fleisch überwiegend roh oder verkocht = 5	0	1	2	5	☑
		Sauce / Garnitur	Textur / Konsistenz	0	1	2		
		Salz- / Würzgehalt	Gericht versalzen = 5	0	1	2	5	
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1    Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2		


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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Pflichtgericht 2: Stärkebeilage</b>							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung				Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
7.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten (inkl. Reinigung)					0 1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitttechnik / Bereitstellung					0 1 2		
7.02	Zubereitung Stärkegericht	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr					0 1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens					0 1 2		
		Überwachung und Pflege					0 1 2		
		Fertigstellung / Regeneration					0 1 2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 5						
7.03	Degustation Stärkegericht	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4				0 1 2 4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Garpunkt	Stärkebeilage überwiegend roh oder verkocht = 4				0 1 2 4		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1    Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2				0 1 2		
Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet									

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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Pflichtgericht 3: Gemüse 1 / Gemüse 2</b>							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Total Abzüge	Zu prüfen
8.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Vorbereitungstätigkeiten		0	1	2			☑
		Gemüse 1: Schnitttechnik		0	1	2			
		Gemüse 1: Beurteilung pfannenfertig		0	1	2			
		Gemüse 2: Schnitttechnik		0	1	2			
		Gemüse 2: Beurteilung pfannenfertig		0	1	2			
8.02	Zubereitung Gemüse 1	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2			☑
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
		Überwachung und Pflege		0	1	2			
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1	2	5		
8.03	Zubereitung Gemüse 2	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2			☑
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
		Überwachung und Pflege		0	1	2			
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder die Garmethode zu berichtigen = 5	0	1	2	5		
8.04	Degustation Gemüse 1  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4		☑
		Garpunkt	Überwiegend roh oder verkocht = 4	0	1	2	4		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1    Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2			
8.05	Degustation Gemüse 2  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4		☑
		Garpunkt	Überwiegend roh oder verkocht = 4	0	1	2	4		
		Produktespezifische Temperatur	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1    Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0	1	2			

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

Köchin/Koch EFZ, QB Praktische Arbeiten, 2016		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Herr Hans Muster / 01.01.2016		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Pflichtgericht 4: Süssspeise mit Konfekt</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.01	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Hauptkomponente		0	1	2		☑
		Nebenkompone		0	1	2		
		Kleingebäck		0	1	2		
9.02	Zubereitung Süssspeise	Adäquates Koch/Arbeitsgeschirr		0	1	2		☑
		Hauptkomponente		0	1	2		
		Nebenkompone (Sauce, Früchte)		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		0	1	2		
		Fertigstellung / Regeneration		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 6	0	1	2	6	
9.03	Zubereitung Konfekt	Teig / Masse		0	1	2		☑
		Konfekt formen / Masse abfüllen		0	1	2		
		Überwachung beim Backen		0	1	2		
		Erbetene Hilfe / Expertenintervention	Erbetene Hilfe = 1 oder 2    Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	0	1	2	4	
9.04	Präsentation Süssspeise  Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 7	0	1	2	7	☑
		Proportionen / Gerichtemenge	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Farbliche Komposition		0	1	2		
		Kreative Elemente erkennbar	Zusatzgarnitur: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> / Originell angerichtet: ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> (2 x JA = 0    1 x JA = 1    0 x JA = 2)	0	1	2		
		Konfekt		0	1	2		
		Schickzeit eingehalten	1-5' Verspätung = 1    /    mit 6-10' Verspätung = 2    /    mehr als 10' Verspätung = 12	0	1	2	12	
9.05	Degustation Süssspeise  Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Hauptkomponente	Geschmack, Konsistenz, Textur,....	0	1	2		☑
		Nebenkompone	Geschmack, Konsistenz, Textur,....	0	1	2		
		Konfekt	Geschmack, Konsistenz, Textur,....	0	1	2		

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