QB Praktische Arbeiten: Küchenangestellte/r 2021 Protokoll Experte 1



Qualifikationsnummer:	EXA00006-996208
Qualifikationsdatum:	01.01.2021
Qualifikationsdurchgang:	
Aufgabenkombi:	M SH21_5 EBA
Kandidaten-Nummer:	100
Anrede:	Herr
KandidatIn:	Jan Muster
Qualifikationsort:	BBZ Schaffhausen Birchweg 75 8200 Schaffhausen
Arbeitsplatz:	С
Experte 1:	Markus Blättler
Experte 2:	
Kontrolliert durch:	

Programmversion: 9.1.011 Print: 07.02.2022 17:18 / markus.blättler © 2022 by Inforis AG Seite: 1 / 7

	Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021 Durchgang:				Experte 1: Markus Blättler	K P	Carton Schaffhaus Prüfungskommis ür gewerbliche un	en sion I industrielle Berufe	*	
	atln: Herr Jan Muster / 0		KandNr.:	100	Experte 2:		sh.c	h		
Wirts	chaftlichkeit, Hygie	ene, Arbeitssicherheit							Kontrolli	
Nr.	Nr. Aspekt Kriterium				Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.1	Prüfungsantritt	Tenü gemäss Aufgebot				0	1	2		✓
		Saubere Erscheinung				0	1	2		
		Dokumente gemäss Aufgebot		Rezept für Süssspeis	e (inkl. Nebenkomponente) fehlt = 2	0		2		
1.2	Planung	PK-Vorgaben für Süssspeise		>2 Fällen nicht erfüllt	oder nicht überprüfbar = 2	0	1	2		✓
	17 13 .1 . 4 /5	Rezepte für Haupt- und Nebenko	omponente	>2 Fehler in Bezug a	uf AVOR-Richtlinien = 1 >5 Fehler in Bez. auf AVOR-Richtlinien oder nicht überprüfbar = 2	0	1	2		
	Kandidat/in muss Rezept	Arbeits- und Zeitplan		Experte muss in >4 F	ällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)	0	1	2		
	Süssspeise	Warenbezugsliste mit Grobmeng	gen	>5 Fehler in Bezug a	>5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2					
	vorbereitet	Ausdrücklich erbetener Experten	support	Kandidat/in benötigt in allen Kriterien Support = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)			1	2		
	mitbringen									
1.3	Hygiene	Persönliche Hygiene		Hände, Schürze, Nies	ssen,	0	1	2		✓
		Arbeitsplatzhygiene		Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge,				2		
		Vorgericht-Lebensmittelhygiene		Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4				2	4	
		Hauptgericht-Lebensmittelhygien	ne	Setzt LM einer schwe	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4				4	
		Süssspeise -Lebensmittelhygiene	е	Setzt LM einer schwe	erwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Endreinigung		Nach Vorgaben des F	Prüfungsortes	0	1	2		
1.4	Arbeitssicherheit,	Unfallverhütendes Arbeiten		Rennt in der Küche, I	Messer liegen rum / im Abwaschtrog, glitschiger Boden, etc.	0	1	2		✓
	Umweltschutz,	Korrekte Abfallentsorgung		Nicht nach Richtlinier	n Prüfungsort	0	1	2		
	Wirtschaftlichkeit	Ökonomisch mit Material + Energ	gie			0	1	2		
		Ökonomisch mit Lebensmittel				0	1	2		
		Rückschub von LM bei Endreinig	jung	Nicht nach Richtlinier	n Prüfungsort	0	1	2		
		Arbeitet nach Plan		Arbeitsabfolgen werd	en eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2		

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021 Durchgang: KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021 KandNr.:		100	Experte 1: Markus Blättler		Kanton Schaffha. Prüfungskommit für gewerbliche u	isen sision nd industrielle Berufe	ķ			
			KandNr.:	100	Experte 2:		sh.c	: <u>h</u>	Kontrol	liert von:
Kaite	s Vorgericht oder S	uppe		Linsensuppe						
N.I.	Nie Aanald Keitanius				Wählen Sie entweder 2.2	(Kalte Vorspe			.3 (Supp	De) ↓ Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium			Beobachtung		_	üge	Abzüge	prüfen
2.1	Vorbereitungs-	Mise en Place				C	1	2		✓
	und Herrichte- tätigkeiten	Schnitt- / Herrichtetätigkeiten				C	1	2		
	laligkelleri	Expertenintervention / Erbetene H	Hilfe			C	1	2		
2.2	Zubereitung kaltes	Hauptkomponente				C	1	2		
	Vorgericht	Sauce / Nebenkomponente				С	1	2		
		Fertigung				С	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene H	Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 od	er 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	С	1	2 4		
2.3	Zubereitung Suppe	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschi	rr			С	1	2		
		Abfolge des Ansetzens				С	1	2		
		Überwachung und Pflege				C	1	2		
		Expertenintervention / Erbetene H	Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 od	er 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4	C	1	2 4		
2.4	Präsentation	Sauber / gästegerecht / verkaufba	ar	Aufgrund des optisch	en Gesamteindruckes ist das Gericht nicht verkaufbar = 5	C	1	2 5		✓
	O Drotokall 110	Proportionen stimmen				C	1	2		
	Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl	Farbliche Komposition				C	1	2		
	abgerundet	Schickzeit eingehalten		1-3' Verspätung = 1	/ mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 8	С	1	2 8		
2.5	Degustation	Geschmack				С	1	2 5		✓
	N. (6 II II I	Konsistenz				С	1	2		
	Notfalls "aus der Pfanne"	Textur				С	1	2		
	Ø Protokoll 1+2	Schicktemperatur				С	1	2		
	auf ganze Zahl abgerundet									

	nangestellte/-r, QB Prakti		Experte 1: Markus Blättler	Karton Schaffhausen Prüfungskernnission für gewerbliche und industrielle Berufe	
Kandid	atIn: Herr Jan Muster / 0	01.01.2021 KandNr.:	100 Experte 2:	sh.ch	
Haup	tgericht (Fisch- od	er Fleischgericht)	Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven, Tomaten		Kontrolliert von:
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Zu Abzüge prüfen
3.1	Vorbereitungs-	Mise en Place		0 1 2	
	und Herrichte- tätigkeiten	Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2	0 1 2	
3.2	Zubereitung	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0 1 2	V
	Fisch- oder	Abfolge des Ansetzens		0 1 2	
	Fleischgericht	Zubereitung Sauce / Garnitur		0 1 2	
		Überwachung und Pflege		0 1 2	
		Fertigstellung / Regeneration		0 1 2	
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu berichtigen = 6	0 1 2 6	
3.3	Präsentation	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindruckes ist der Teller nicht verkaufbar = 6	0 1 2 6	✓
	Ø Protokoll 1+2	Fisch- oder Fleischgericht		0 1 2	
	auf ganze Zahl	Stärkebeilage		0 1 2	
	abgerundet	Gemüse		0 1 2	
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 10	0 1 2 10	
3.4	Degustation	Konsistenz / Garpunkt	Fisch / Fleisch überwiegend roh oder verkocht = 5	0 1 2 5	
	Notfalla "aug dar	Sauce / Garnitur	Textur / Konsistenz	0 1 2	
	Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 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	
	auf ganze Zahl abgerundet				

	Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021 Durchgar				Experte 1: Markus Blättler			Kanton Schaffhausen Prüfungskerenission für gewetliche und industriele Benufe				
Kandid	atln: Herr Jan Muster /	01.01.2021	KandNr.:	100	Experte 2:	sh	ı.ch					
Stärk	ebeilage			Safranriso	tto				Kontrollie	ert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium			Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
4.1	Vorbereitungs-	Mise en Place				0 /	1 :	2		ightharpoonup		
	und Herrichte- tätigkeiten											
4.2	Zubereitung	Adäquates Koch- / Arbeitsgesch	irr			0 '	1	2		✓		
		Abfolge des Ansetzens				0 '	1 :	2				
		Überwachung und Pflege				0 -	1	2				
		Fertigstellung / Regeneration				0	1	2				
		Expertenintervention / Erbetene	Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 berichtigen = 5	oder 2 Experte muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu	0	1	2 5				
4.3	Degustation	Salzgehalt / Würzung		Gericht versalzen =	= 4	0 /	1 :	2 4		✓		
	Notfalla llavo dan	Garpunkt		Stärkebeilage über	wiegend roh oder verkocht = 4	0 /	1	2 4				
	Notfalls "aus der Pfanne"	Produktespezifische Temperatu	r	Temperatur +/-10 °	C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2	0 /	1	2				
	Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet											

Küchei	chenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021 Durchga			Experte 1: Markus Blättler			Kanton Schaffhausen Prüfungskerreission für geweitliche und industriele Berufe					
Kandid	latIn: Herr Jan Muster / (01.01.2021	KandNr.:	100 Experte 2:			sh.ch					
Gemi	üse			Gratinierter	Lauch				Kontrolli	iert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium			Beobachtung	/	۱bz	üge	Total Abzüge	Zu prüfen		
5.1	Vorbereitungs-	Mise en Place		Messerführung, Rout	tine	0	1	2		✓		
	und Herrichte- tätigkeiten											
5.2	Zubereitung	Adäquates Koch- / Arbeitsgesch	irr			0	1	2		✓		
		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				2	5			
5.3	Degustation	Salzgehalt / Würzung		Gericht versalzen = 4	4	0	1	2 4	4	✓		
	Notfalls "aus der Pfanne"	Garpunkt		Gemüse überwiegen	d roh oder verkocht = 4	0	1	2 4	4			
		Produktespezifische Temperatur	•	Temperatur +/-10 °C von der Solltemperatur = 1 Bei +/- 20 °C von der Solltemperatur = 2			1	2				
	Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet											

Küche	nangestellte/-r, QB Praktis	che Arbeiten, 2021	Durchgang:		Experte 1: Markus Blättler			Karton Schaffhau Prüfungskommis für gewerbliche un	en sion I industrielle Berufe	2
Kandid	latIn: Herr Jan Muster / 01	1.01.2021	KandNr.:	100	Experte 2:			sh.c	h	,
Süss	speise									Kontrolliert von:
Nr.	lr. Aspekt Kriterium				Beoba	achtung		Abz	üge	Total Zu Abzüge prüfen
6.1	Vorbereitungs-	Hauptkomponente					0	1	2	V
	und Herrichte- tätigkeiten und	Nebenkomponente					0	1	2	
	Mise en Place									
6.2	Zubereitung	Gemäss Rezept / Besprechung		mit erheblichen Abwei	eichungen = 1 / mit schwerwiegenden A	Abweichungen = 2	0	1	2	V
	Hauptkomponente	Routiniert / geübt					0	1	2	
		Überwachung und Pflege					0	1	2	
		Expertenintervention / Erbetene H	Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 ode berichtigen = 4	er 2 Experte muss von sich aus inter	rvenieren, um Produkt zu retten oder Garmethode zu	u 0	1	2 4	
6.3	Zubereitung Nebenkomponente	Gemäss Rezept / Besprechung		mit erheblichen Abwei	eichungen = 1 / mit schwerwiegenden A	Abweichungen = 2	0	1	2	✓
		Routiniert / geübt					0	1	2	
6.4	Zubereitung	gemäss / Besprechung		mit erheblichen Abwei	eichungen = -1 mit schwerwiegenden A	Abweichungen = -2	0	1	2	
	Knusperelement	routiniert / geübt					0	_	2	
6.5	Präsentation	Sauber / gästegerecht / verkaufba	ar	Aufgrund des optische	en Gesamteindruckes ist die Süssspeis	se nicht verkaufbar = 5	0	1	2 5	V
	11	Proportionen stimmen		Proportionen entspred	chen nicht der Gerichtbezeichnung (Ha	auptkomponente muss dominieren)	0	1	2	
	Haupt- und Nebenkomponente	Entspricht der Gerichtebezeichnu	ıng	Gemäss AVOR-Blatt	marginale Abweichung = 1	grosse Abweichung = 2	0	1	2	
	Ø Protokoll 1+2	Schickzeit eingehalten		1-3' Verspätung = 1	/ mit 4-5' Verspätung = 2	? / mehr als 5' Verspätung = 8	0	1	2 8	
	auf ganze Zahl									
	abgerundet									
6.6	Degustation	Hauptkomponente		Geschmack, Konsiste	enz, Textur, Esstemperatur,		0	1	2	V
	Ni 46 ili II ili ili ili	Nebenkomponente		Geschmack, Konsiste	enz, Textur, Esstemperatur,		0	1	2	
	Notfalls "aus der Pfanne"						·	•	•	
	Ø Protokoll 1+2									
	auf ganze Zahl									
	abgerundet									