

QB Praktische Arbeiten: Küchenangestellte/r 2021

Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:


Qualifikationsort:


Arbeitsplatz:


Experte 1:


Experte 2:


Kontrolliert durch:

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang:	Experte 1: Markus Blättler					
KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: 100	Experte 2: _____					
Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit					Kontrolliert von:			
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 Süssspeise (inkl. Nebenkompente) fehlt = 2	0		2		
1.2	Planung Kandidat/in muss Rezept Süssspeise vorbereitet mitbringen	PK-Vorgaben für Süssspeise	>2 Fällen nicht erfüllt oder nicht überprüfbar = 2	0	1	2		☑
		Rezepte für Haupt- und Nebenkompente	>2 Fehler in Bezug auf AVOR-Richtlinien = 1 >5 Fehler in Bez. auf AVOR-Richtlinien oder nicht überprüfbar = 2	0	1	2		
		Arbeits- und Zeitplan	Experte muss in >4 Fällen auf mögliche Fehleinschätzungen hinweisen = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)	0	1	2		
		Warenbezugsliste mit Grobmengen	>5 Fehler in Bezug auf Produkte, Grobmengen = 2	0	1	2		
		Ausdrücklich erbetener Expertensupport	Kandidat/in benötigt in allen Kriterien Support = 2 (ohne Vorgaben zu machen!)	0	1	2		
1.3	Hygiene	Persönliche Hygiene	Hände, Schürze, Niessen,...	0	1	2		☑
		Arbeitsplatzhygiene	Arbeitsfläche, Geschirr, Werkzeuge,...	0	1	2		
		Vorgericht-Lebensmittelhygiene	Setzt LM einer schwerwiegenden Keimvermehrung / Kreuzkontamination aus = 4	0	1	2	4	
		Hauptgericht-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	Nach Vorgaben des Prüfungsortes	0	1	2		
1.4	Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit	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 Material + Energie		0	1	2		
		Ökonomisch mit Lebensmittel		0	1	2		
		Rückschub von LM bei Endreinigung	Nicht nach Richtlinien Prüfungsort	0	1	2		
		Arbeitet nach Plan	Arbeitsabfolgen werden eingehalten, Zeiten können eingehalten werden	0	1	2		

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang:	Experte 1: Markus Blättler					
KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: 100	Experte 2: _____					
Kaltes Vorgericht oder Suppe			Linsensuppe			Kontrolliert von:		
Wählen Sie entweder 2.2 (Kalte Vorspeise) oder 2.3 (Suppe) ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
2.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Mise en Place				0 1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- / Herrichtertätigkeiten				0 1 2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe				0 1 2		
2.2	Zubereitung kaltes Vorgericht	Hauptkomponente				0 1 2		<input type="checkbox"/>
		Sauce / Nebekomponente				0 1 2		
		Fertigung				0 1 2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4				0 1 2 4	
2.3	Zubereitung Suppe	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr				0 1 2		<input type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens				0 1 2		
		Überwachung und Pflege				0 1 2		
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 4				0 1 2 4	
2.4	Präsentation Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist das Gericht nicht verkaufbar = 5			0 1 2 5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Proportionen stimmen				0 1 2		
		Farbliche Komposition				0 1 2		
		Schickzeit eingehalten	1-3' Verspätung = 1 / mit 4-5' Verspätung = 2 / mehr als 5' Verspätung = 8				0 1 2 8	
2.5	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Geschmack				0 1 2 5		<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz				0 1 2		
		Textur				0 1 2		
		Schicktemperatur				0 1 2		

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang:	Experte 1: Markus Blättler						
KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: 100	Experte 2: _____						
Hauptgericht (Fisch- oder Fleischgericht)			Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven, Tomaten			Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
3.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Mise en Place		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Expertenintervention / Erbetene Hilfe	Erbetene Hilfe = 1 oder 2 Exp. muss von sich aus intervenieren, um Produkt zu retten = 2	0	1	2			
3.2	Zubereitung Fisch- oder Fleischgericht	Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
		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 Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist der Teller nicht verkaufbar = 6	0	1	2	6	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Fisch- oder Fleischgericht		0	1	2			
		Stärkebeilage		0	1	2			
		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 Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Konsistenz / Garpunkt	Fisch / Fleisch überwiegend roh oder verkocht = 5	0	1	2	5	<input checked="" type="checkbox"/>	
		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			

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang:	Experte 1: Markus Blättler					
KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: 100	Experte 2: _____					
Stärkebeilage			Safranrisotto			Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
4.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Mise en Place				0 1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
4.2	Zubereitung	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			0 1 2 5		
4.3	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	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		

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang:	Experte 1: Markus Blättler					
KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: 100	Experte 2: _____					
Gemüse			Gratinierter Lauch			Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten	Mise en Place	Messerführung, Routine	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
5.2	Zubereitung	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	0	1	2	5	
5.3	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Salzgehalt / Würzung	Gericht versalzen = 4	0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Garpunkt	Gemüse 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		

Küchenangestellte/-r, QB Praktische Arbeiten, 2021		Durchgang:	Experte 1: Markus Blättler					
KandidatIn: Herr Jan Muster / 01.01.2021		Kand.-Nr.: 100	Experte 2: _____					
Süssspeise					Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.1	Vorbereitungs- und Herrichtertätigkeiten und Mise en Place	Hauptkomponente		0	1	2		✓
		Nebenkompone		0	1	2		
6.2	Zubereitung Hauptkomponente	Gemäss Rezept / Besprechung	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		✓
		Routiniert / geübt		0	1	2		
		Überwachung und Pflege		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 = 4	0	1	2	4	
6.3	Zubereitung Nebenkompone	Gemäss Rezept / Besprechung	mit erheblichen Abweichungen = 1 / mit schwerwiegenden Abweichungen = 2	0	1	2		✓
		Routiniert / geübt		0	1	2		
6.4	Zubereitung Knusperement	gemäss / Besprechung	mit erheblichen Abweichungen = -1 mit schwerwiegenden Abweichungen = -2	0	1	2		✓
		routiniert / geübt		0	1	2		
6.5	Präsentation Haupt- und Nebenkompone Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	Aufgrund des optischen Gesamteindrucks ist die Süssspeise nicht verkaufbar = 5	0	1	2	5	✓
		Proportionen stimmen	Proportionen entsprechen nicht der Gerichtbezeichnung (Hauptkomponente muss dominieren)	0	1	2		
		Entspricht der 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 = 8	0	1	2	8	
6.6	Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet	Hauptkomponente	Geschmack, Konsistenz, Textur, Esstemperatur, ...	0	1	2		✓
		Nebenkompone	Geschmack, Konsistenz, Textur, Esstemperatur, ...	0	1	2		