

# Bewertungsbogen Küche

1. Kochbekleidung	5
2. Persönliche Hygiene	10
3. MISE EN PLACE Mise en Place Lebensmittelauswiegen	10
4. Hygiene am Arbeitsplatz inkl. der Arbeitsgeräte	5
5. GESCHMACK Suppe Hauptspeise Dessert	10 10 10
6. PRÄSENTATION Suppe Hauptspeise Dessert	5 10 10
7. Anwendung der richtigen Arbeitstechniken	5
8. Umgang mit den Lebensmitteln (kühl stellen , abdecken usw.)	5
9. Durchdachter Arbeitsablauf (Garzeiten berücksichtigen)	5
<b>GESAMT</b>	<b>100 Punkte</b>