

## Bewertungskriterien für die Küche

**Arbeitsplatz:**

**Team:**

		Max. Punkte	Erreichte Punkte	<b>G E S A M T P U N K T E A N Z A H L</b>
Arbeitskleidung	Kochbekleidung	5		
	Körperliche Hygiene	5		
Mise en place	Vorbereitung der Lebensmittel	10		
Hygiene am Arbeitsplatz und mit den Arbeitsgeräten		5		
Anwendung der richtigen Arbeitstechniken		5		
Umgang mit den Lebensmitteln..... (kühl stellen, abdecken usw.)		5		
Garnitur und Anrichteweise	Suppe	5		
	Hauptspeise	10		
	Beilagen	5		
	Nachspeise	10		
Geschmack	Suppe	5		
	Hauptspeise	10		
	Beilagen	5		
	Nachspeise	10		
Arbeitsverlauf	Kooperation im Team	5		
	Arbeitsabläufe	5		
				<b>von 100</b>

<u>Bewertungskriterien für den Service</u>				
<b>Arbeitsplatz:</b>				
<b>Team:</b>				
		Max. Punkte	Erreichte Punkte	
<b>Ausstattung/ Hygiene</b>	Arbeitskleidung/Ausrüstung	5		<b>G E S A M T P U N K T E A N Z A H I</b>
	Persönliche Hygiene	5		
<b>Mice en place</b>	Vollständigkeit	5		
<b>Tischdekoration</b>	Kreativität	5		
	Ausführung	5		
<b>Servietten</b>	Ausführung	5		
	Anordnung	5		
<b>Tischdecken</b>	Fachlichkeit	5		
	Sauberkeit	5		
	Arbeitsweise	5		
<b>Cocktail</b>	Rezept	5		
	Arbeitsweise	5		
	Präsentation/ Geschmack	5		
<b>Serviervorgang</b>	Servierregeln	10		
	Speisenservice	10		
	Wein/Saftpräsentation	5		
<b>Umgangsformen</b>	Vorstellung	5		
	Verhalten bei den Gästen	5		
				<b>von 100</b>