

Bewertungskriterien für die Küche			
Arbeitsplatz:			
Team:			
		Max. Punkte	Erreichte Punkte
Arbeitsbekleidung	Kochbekleidung	5	
	körperliche Hygiene	5	
Mise en place	vorbereiten der Lebensmittel und der Kochutensilien	5	
Hygiene am Arbeitsplatz/ mit den Arbeitsgeräten		5	
Anwendung der richtigen Arbeitstechniken		5	
Umgang mit den Lebensmitteln (abdecken, kühlstellen, ...)		5	
Anrichteweise Garnitur	Vorspeise	5	
	Hauptspeise	5	
	Beilagen	5	
	Dessert	5	
Geschmack	Vorspeise	5	
	Hauptspeise	5	
	Beilagen	5	
	Dessert	5	
Arbeitsverlauf	Kooperation im Team	5	
	Arbeitsabläufe	5	
gesamt		80	