

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

## Bewertungskriterien für das **Service**

Arbeitsplatz:

Name:

		Max. Punkte	Erreichte Punkte
<b>Ausstattung/ Hygiene</b>	Servierbekleidung, Ausrüstung	5	
	persönliche Hygiene	5	
<b>Tischdecken/ Mise en place</b>	Fachlichkeit, Sauberkeit, Arbeitsweise	15	
<b>Tischdekoration</b>	Kreativität	5	
	Ausführung	5	
<b>Servietten</b>	Ausführung	5	
	Anordnung	5	
<b>Cocktail</b>	Arbeitsweise	5	
	Geschmack, Aussehen	5	
<b>Servierregeln</b>	Servierregeln Obergriff/ Untergriff	10	
	Wein/ Saftpräsentation	5	
<b>Umgangsformen</b>	Vorstellen der Cocktails	5	
	Begrüßen, Verhalten bei den Gästen	5	
gesamt		80	