

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	

Bewertungskriterien für das **Service**

Arbeitsplatz:

Name:

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