



Bewertungskriterien QV 2019 praktisch Köchin/Koch EFZ

Punktezahlen und Berechnungsformeln sind nicht öffentlich

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

a. praktische Arbeit: 40 %; b. Berufskennnisse: 20 %; c. Allgemeinbildung: 20 %; d. Erfahrungsnote: 20 %

Position 1 (Planung, Fachgespräch Fremdsprache und

Betriebsabläufe

Tenü und persönliche Ausstattung

Arbeitskleidung und Messer komplett und im besten Zustand und an Körpergrösse angepasst. (Toque, Foulard, Schürze, Torchon, Hose, Bluse, Schuhwerk)

Fachgespräch betriebliche Abläufe

Drei von 60 Themen werden ausgewählt. Sicher wird 1.6.4. und 1.6.5 befragt. Trainieren Sie diese 10 Themen besonders intensiv.

Lerndokumentation darf verwendet werden.

Der Experte leitet das Gespräch. Sie versuchen so viel wie möglich von Ihrem Wissen wiederzugeben. Sagen Sie klar, was Sie wissen!

Kriterien:

- Keine Auskunft, Anforderungen nicht erfüllt
- Mit Lücken und Mängeln, ungenügend
- Anforderungen teilweise erfüllt
- Sicher, sehr ausführlich, Anforderungen erfüllt

Planung

Hier wird Ihr Arbeitsplan bewertet: *lückenhaft (grosse Fehler), mangelhaft (kleine Fehler), überlegte und durchdachte Planung*

Posten-Organisation

- Keine oder mit Mängeln oder einwandfreie Organisation

Vorgaben aus dem Warenkorb eingehalten

- Hält sich nicht an die Vorgaben
- Abweichung der Vorgaben
- Vorgaben eingehalten

Arbeitsvorbereitung

Kommen Sie **ohne** (nicht vorbereitet) oder nur **mit einigen** (teilweise vorbereitet) oder mit **allen Rezepten** (inkl. Pflichtgerichte) an das QV.

Fremdsprache:

Begrüssung & Vorstellen und auch Verabschiedung

Nichts oder Sehr oberflächliche, schlecht verständliche oder gut verständliche Begrüssung und Vorstellung

Warenkorb, Zubereitung, Ernährung, Arbeitssicherheit und Hygiene

- Keine Konversation möglich
- Sehr oberflächliche, schlecht verständliche
- oberflächliches, einfaches Fach-Vokabular
- Fach-Vokabular verständlich mit grösseren Fehlern
- Fach-Vokabular verständlich mit kleinen Fehlern
- Gute Kommunikation über den Warenkorb
- Sprachlich wie fachlich sehr gute Kommunikation

Arbeitsablauf gemäss Planung

In der Küche wird dann beobachtet ob Sie sich an diesen Plan halten: *Keine (chaotisch), wenig (unüberlegt), lückenhafte (fehlerhaft) oder gelungene (erfolgreich durchdacht und durchgeführt) Übereinstimmung*

Anrichtegeschirr

- Kein Anrichtegeschirr bereitgestellt oder vergisst ein Teil oder einwandfreie Anrichtegeschirr-Mise en place

Organisation der Pflichtgericht

- Keine Organisation für die Pflichtgerichte
- Oberflächliche Organisation für die Pflichtgerichte
- Praxisgerechte Organisation für die Pflichtgerichte

Position 2 (WK-Gerichte) und 4 (Pflicht-Gerichte)

Pflichtgerichte ohne die Kriterien: Kreativität und Schwierigkeitsgrad

Mise en place (MEP)

- Keine MEP vorhanden / nicht ersichtlich
- MEP mit grossen Lücken erstellt
- Unvollständiger MEP bei Beginn der Zubereitung
- Vollständiger, praxisgerechter Mep

Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)

- Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik
- Routiniert und sicher

Einstufung Schwierigkeitsgrad

- Einfache Umsetzung/Arbeit
- Auf EFZ-Stufe entsprechende Umsetzung/Arbeit
- Anspruchsvolle hoch stehende Arbeit

Zubereiten und Herstellen der Speisen

Jedes einzelne Gericht wird immer wieder gemäss den aufgezählten Kriterien bewertet. Arbeiten Sie zum Beispiel NIE mit einer korrekten Mise en place, werden Ihnen diese Punkte 9x fehlen!!

Zubereitung

- Gericht nicht zubereitet oder nicht vollendet
- Gericht mit grossen oder kleinen Mängeln hergestellt
- Praxisgerecht, routiniert und sicher zubereitet

Quantum

- Zuviel / zu wenig in der Menge
- Optimale Menge

Einstufung: Kreativität

- Kreativitätslos
- Den Mindestanforderungen genügend (zweckdienlich)
- Phantasievoll, überraschend und harmonisch

Position 3 (WK-Gerichte) und 5 (Pflicht-Gerichte)

Präsentation und Schickzeit wird pro Gang bewertet

Präsentation

- Nicht geschickt, ein Gang fehlt, eine Komponente fehlt
- Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation
- Fehlerhafte Präsentation (unverhältnismässige Proportionalität oder Portion ist zu klein/zu gross, schmutziger Tellerrand, ungeeignetes Anrichtegeschirr)
- Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)

Schickzeit

- 10 und mehr Minuten Verspätung
- 5 bis 9 Minuten Verspätung
- Pünktliches Schicken

Beachten Sie, dass Gerichte oder Komponenten die mehr als 15 Min verspätet geschickt werden, nicht mehr bewertet werden.

Präsentation und Degustation der Speisen

Bei der Degustation wird jede Speise einzeln bewertet (9x angewendet). Beachten Sie, dass die Degustation 3 x stärker bewertet wird als die Präsentation.

Degustation

- Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren
- Nicht geniessbar, unbrauchbar, nicht servierbar (z.B. versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm, zu süss, zu scharf)
- Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.)
- Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt.
- Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung.

Arbeiten Sie nicht nur mit Salz und Pfeffer. Setzen Sie Kräuter, Gewürze und Spirituosen zum Abschmecken ein



Position 6 (Hygiene, Sicherheit, Ökonomie, Ökologie)

Gesundheitsschutz

Händewaschen

- Kein Händewaschen
- Kein regelmässiges Händewaschen
- Optimale Händehygiene

Abschmecken

- Abschmecken mit Finger
- Teilweise mit Finger und Löffel abgeschmeckt
- Abschmecken mit Löffel ohne Reinigung
- Abschmecken mit Löffel/Tellerchen, inkl. Reinigung

Schmuck

- Tragen von Fingerschmuck, Uhr, Armbändern
- Kein Tragen dergleichen (Ehering als Ausnahme)

Arbeitsfläche

- Keine regelmässige oder ungenügende Reinigung
- Nicht regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche
- Regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche

Pause

Posten nicht sauber oder sauber bei Pause

Lebensmittel-Qualitätskontrolle

- Keine Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit
- Nicht vollständige, oberflächliche Kontrolle
- Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit

Abdecken der zu kühlenden LM

- Kein Abdecken der zu kühlenden LM
- Unvollständiges, unregelmässiges Abdecken
- Abdecken der zu kühlenden LM korrekt

Werterhaltung (Kücheneinrichtung, Geschirr, Maschinen, etc.)

- Rücksichtsloser, wertvermindernder Umgang
- Unsachgemässer Umgang.
- Bedachter, schonender und rücksichtvoller Umgang

Messerführung

- Unsicher, ungeübt
- Mit kleinen Schwierigkeiten, unpassendes Messer
- Sicher, exakt und korrekter Messereinsatz

Bedienen von Apparaten/Maschinen. Schutz Einrichtung

- Keine Verwendung Schutz Einrichtung oder Nichtbeherrschen der Kochgeräte
- Verwendet Schutz Einrichtung, beherrscht Kochgeräte

Unfallverhütung: Messer

- Messer unkontrolliert auf Posten und Ausguss
- Messer unkontrolliert auf Posten
- Messer kontrolliert auf Posten ohne Unfallgefahr

Waschen / Rüsten

- Nicht gewaschen oder mit grossem Abfall gerüstet
- Oberflächlich, unsauber gewaschen oder gerüstet
- Sorgfältig gewaschen und gerüstet

Abräumen, Rückgabe der nichtbenötigten LM

- Verwertbare Resten und LM weggeworfen
- Nicht alle verwertbaren LM sauber abgeräumt, vereinzelt Wegwerfen von LM
- Sauberes Abräumen, keine LM weggeworfen

Wasserverbrauch

- Grosser, verschwenderischer Wasserverbrauch
- Unnötiger Wasserverbrauch
- Kein unnötiger Wasserverbrauch

Wunden, Verletzungen

- Keine Schutzmassnahmen bei Wunden/Verletzungen
- Schutzmassnahmen bei Wunden/Verletzungen, keine Verletzung

Händekontakt

- Regler Händekontakt mit empfindlichen LM
- Mässiger Händekontakt mit empfindlichen LM
- Händekontakt auf das Notwendigste beschränkt

Schürze / Hände

- Hände oft an Schürze und Torchon gereinigt
- Hände ab und zu an Schürze und Torchon gereinigt
- Hände nicht an Schürze und Torchon gereinigt
- Tipp: nehmen Sie Reservewäsche mit!

Schneidebretter

- Meist falscher Einsatz der Schneidebretter
- Teilweiser falscher Einsatz der Schneidebretter
- Regelmässig korrekter Einsatz der Schneidebretter

Abfallentsorgung

- Keine korrekte Abfallentsorgung laut Konzept
- Nicht optimale / unvollständige Abfallentsorgung
- Korrekte Abfallentsorgung

Wäscheinsatz (Tücher, Putzlappen, etc.)

Verschwenderische, mangelhaft oder sinnvoller Wäscheinsatz

Kühlkette

- Keine Einhaltung der KK für leicht verderbliche LM
- Ungenügende Einhaltung für leicht verderbliche LM
- Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM

Abkühlen der LM

- Kein Abkühlen der Speisen unter 5 °C
- Kein fachgerechtes Abkühlen der Speisen
- Rasches Abkühlen der Speisen unter 5 °C

Reinigung der Maschinen und Apparate

- Keine Reinigung nach Gebrauch
- Mangelhafte Reinigung nach Gebrauch
- Reinigung nach Gebrauch

Arbeitstechnik

- Nicht auf EFZ Stufe, langsam, bedächtig
- Lückenhaft (kompliziert, unüberlegt...)
- Fachkorrekte Arbeitstechnik, rationell

Unfallverhütung: Verbrennungsgefahr

(Kochgeschirrstiele über Herdrand, keine Kennzeichnung/Warnung bei heissen Gegenständen, Induktion immer eingeschaltet bei Nichtgebrauch)

- Mehrmalige, einmalige oder keine Übertretung

Unfallverhütung: Boden

(Fett, Flüssigkeiten, LM, Rüstabgänge)

- Fettige, nasse und glitschige Böden nicht gereinigt
- Fettige und glitschige Böden sofort gereinigt

Warenmenge, ökonomischer Umgang mit LM

- Grosser Warenverbrauch und -verlust,
- Teilweise zu viel oder zu wenig produziert,
- Warenmenge dem Menü angepasst, ökonomischer Umg.

Energieverbrauch: Herdplatten, Ofen, Deckel

- Bei Nichtgebrauch Geräte (falls notwendig) nicht reduziert, Deckel nicht verwendet
- Reduzieren bei Nichtgebrauch, sinnvoller Deckel-Einsatz

Ergonomie

- Ungesunde Arbeitshaltung, generell gebeugt
- Unachtsame Haltung, auf die Dauer ungesund
- Korrekte Arbeitshaltung