

Wegleitung für den praktischen Protokollbogen QV- Attest

Empfehlung (**Unterindikatoren**) für die Punkteverteilung der einzelnen Position

- Wenn Sie nicht die volle Punktzahl vergeben können, müssen Sie ihre Bewertung klar begründen. z.B. „Schmoren“ ohne Deckel auf dem Herd (2 Punkte).
- Nicht prüfbare oder nicht relevante Indikatoren werden gestrichen.

Position 1	Kriterium	Indikator	Punkteverteilung	
Kalte Vorspeise oder Suppe	Zubereitung	Mise en place	0 = Keine Mise en place vorhanden 1 = Mise en place mit grossen Lücken 2 = Mise en place nicht vollständig 3 = Mise en place vollständig	
		Richtige Wahl der Kochutensilien	0 = Kochutensilien falsch (mehrmals) 1 = Kochutensilien z.T. falsche Wahl 2 = Kochutensilien richtig	
		Zubereitung	0 = Gericht nicht zubereitet 1 = Falsches Gericht zubereitet 2 = Gericht mit falscher Garmethode zubereitet 3 = Gericht mit grossen Mängeln zubereitet 4 = Gericht mit kleinen Mängeln zubereitet 5 = Gericht fachgerecht zubereitet	
		Pflege und Überwachung	0 = Keine Pflege und Überwachung 1 = mangelhafte Pflege und Überwachung 2 = Regelmässige Pflege und Überwachung	
		Schnittart	0 = Schnittart nicht ausgeführt 1 = Schnittart unexakt / zu gross / zu klein 2 = Korrekte und exakte Schnittart	
		Quantum	0 = Nichts zubereitet 1 = Zu viel oder zu wenig für 5 Personen 2 = optimales Quantum	
	Präsentation	Präsentation	0 = Kein Gericht präsentiert 1 = Unappetitliche überladene Präsentation, Mengen falsch verteilt 2 = Einfache, lieblose Präsentation 3 = Schöne, appetitanregende Präsentation, Mengen korrekt verteilt	
		Anrichtegeschirr	0 = Kein Anrichtegeschirr verwendet 1 = Anrichtegeschirr für das Gericht zu gross/klein 2 = Passendes Anrichtegeschirr für das Gericht	
		Kreativität	0 = Ideenlos und kreativitätslos 1 = Geringe Kreativität 2 = Ideenreich und kreativ auf dieser Stufe	
		Zeitgerechtes Schicken	0 = mehr als 10 Minuten Verspätung 1 = 5 bis 10 Minuten Verspätung 2 = Zeitgerecht mit bis maximal 5 Minuten Verspätung	
	Degustation		Punkteverteilung laut Indikatoren. Wenn das Gericht servierbar ist = 4 Punkte.	
	Position 2	Kriterium	Indikator	Punkteverteilung
	Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht	Zubereitung	Mise en place	Siehe Position 1
Kochgeschirr			Siehe Position 1	
Garmethode			0 = Gericht nicht zubereitet 1 = Falsche Garmethode ausgeführt 2 = Garmethode mit grossen Mängeln ausgeführt 3 = Garmethode mit kleinen Mängeln ausgeführt 4 = Garmethode praxisgerecht aber nicht fachgerecht 5 = Gericht fachgerecht zubereitet, fehlerfrei	
Pflege			Siehe Position 1	
Quantum			Siehe Position 1	
Garnitur			0 = keine Garnitur vorhanden 1 = Passende Garnitur	
Präsentation			Präsentation	Siehe Position 1
		Anrichtegeschirr	Siehe Position 1	
		Kreativität	Siehe Position 1	
		Zeitgerechtes Schicken	Siehe Position 1	
Degustation			Punkteverteilung laut Indikatoren. Wenn das Gericht servierbar ist = 4 Punkte.	

Position 3	Kriterium	Indikator	Punkteverteilung
Stärkebeilage	Zubereitung	Mise en place	Siehe Position 1
		Zubereitung	Siehe Position 2 Garmethode
		Kochgeschirr	Siehe Position 1
		Schnittart	0 = Die geforderte Schnittart nicht ausgeführt 1 = Schnittart zu gross oder zu klein, unregelmässig 2 = Schnittart korrekt und exakt
		Quantum	Siehe Position 1
	Präsentation	Präsentation	Siehe Position 1
		Anrichtegeschirr	Siehe Position 1
		Kreativität	Siehe Position 1
		Zeitgerechtes Schicken	Siehe Position 1
	Degustation		Punkteverteilung laut Indikatoren. Wenn das Gericht servierbar ist = 4 Punkte.
Gemüse	Zubereitung	Mise en place	Siehe Position 1
		Zubereitung	Siehe Position 2 Garmethode
		Schnittart	0 = Die geforderte Schnittart nicht ausgeführt 1 = Schnittart zu gross oder zu klein, unregelmässig 2 = Schnittart korrekt und exakt
		Kochgeschirr	Siehe Position 1
		Quantum	Siehe Position 1
	Präsentation	Präsentation	Siehe Position 1
		Anrichtegeschirr	Siehe Position 1
		Kreativität	Siehe Position 1
		Zeitgerechtes Schicken	Siehe Position 1
	Degustation		Punkteverteilung laut Indikatoren. Wenn das Gericht servierbar ist = 4 Punkte.
Position 4	Kriterium	Indikator	Punkteverteilung
Süssspeise	Einstufung des Schwierigkeitsgrades		Wird durch den Chefexperten durchgeführt. (Überblick über alle Arbeiten)
	Restliche Kriterien		Punkteverteilung laut Indikatoren des Protokollbogens.
Position 5	Kriterium	Indikator	Punkteverteilung
Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	Wirtschaftlichkeit	Materialverbrauch	
		Rüsten / Schälen	0 = Nicht oder mit sehr grossem Abfall gerüstet / geschält 1 = Sorgfältig gerüstet / geschält
		Warenmenge	1 = Sehr grosser Warenverbrauch und –Verlust 2 = Teilweise zuviel oder zuwenig produziert 3 = Warenmenge dem Menü angepasst
		Verwendung der mise en place	0 = Kein mise en place vorhanden 1 = Mehrheitlich nicht verwendet (Gerichte nicht produziert) 2 = Nicht vollständig verwendet 3 = Vollständig verwendet
		Ökonomischer Umgang	0 = Kein ökonomisches Handeln ersichtlich 1 = Es wurden Waren weggeworfen / Wasser, Strom 2 = Ökonomischer Umgang
		Abräumen	0 = Kein Abräumen von noch verwertbaren Resten 1 = Verwertbare Resten wurden entsorgt (Abfall) 2 = Nicht alle verwertbaren Resten wurden sauber abgeräumt 3 = Sauberes Abräumen von verwertbaren Resten
		Sozial- und Methodenkompetenz	
		Vorbereitung	0 = Ist nicht vorbereitet mit den Rezepten 1 = Ist nicht vollständig vorbereitet mit den Rezepten 2 = Ist vorbereitet mit den Rezepten
		Arbeitsplan	0 = Kein Arbeitsplan 1 = Lückenhafter Arbeitsplan und Ablauf 2 = Überlegter und durchdachter Arbeitsplan und Ablauf
		Hilfsmittel	0 = Kein Einsatz von Hilfsmittel 1 = Sinnvoller Einsatz der Hilfsmittel
		Postenorganisation	0 = Keine Postenorganisation 1 = Postenorganisation mit Mängeln 2 = Einwandfreie Postenorganisation
		Arbeitsweise *	1 = Unsystematische und langsame Arbeitsweise 2 = Systematische und rationelle Arbeitsweise
		Zielorientiertes Arbeiten *	1 = Kompliziertes und unüberlegtes Arbeiten 2 = Zielorientiertes Arbeiten
		Handeln	0 = Kein <i>eigenverantwortliches</i> Handeln 1 = Eigenverantwortliches Handeln
	* = keine „Nullpunkteversion“ möglich!		

Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

Hygiene	
Persönliche Hygiene	
Händewaschen	0 = Kein Händewaschen 1 = Kein regelmässiges Händewaschen 2 = Optimale Händehygiene
Händekontakt	0 = Reger Händekontakt mit empfindlichen LM 1 = Mässiger Händekontakt mit empfindlichen LM 2 = Händekontakt auf das Notwendigste beschränkt
Wunden	0 = Keine Schutzmassnahmen bei Wunden 1 = Schutzmassnahmen bei Wunden
Abschmecken	0 = Abschmecken mit Finger 1 = Abschmecken mit Löffel ohne Reinigung 2 = Abschmecken mit Löffel und dessen Reinigung
Schmuck	0 = Tragen von Fingerschmuck, Uhr, Armbänder 1 = Kein tragen dergleichen (Ehering als Ausnahme)
Kopfbedeckung	0 = Kein Tragen einer sauberen Kopfbedeckung 1 = Tragen einer sauberen Kopfbedeckung
Bekleidung	0 = Keine Berufsbekleidung getragen 1 = Bekleidung nicht sauber (Schuhe, Schürze...) 2 = Saubere Berufsbekleidung
Schürze / Hände	0 = Hände oft an Schürze und Torchon gereinigt 1 = Hände ab und zu an Schürze und Torchon gereinigt 2 = Hände nicht an Schürze und Torchon gereinigt
Arbeitshygiene	
Schneidebretter	0 = Meist falscher Einsatz der Schneidebretter 1 = Oft falscher Einsatz der Schneidebretter 2 = Meist korrekter Einsatz der Schneidebretter 3 = Regelmässig korrekter Einsatz der Schneidebretter
Arbeitsfläche	0 = Keine regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche 1 = Ungenügende Reinigung der Arbeitsfläche 2 = Regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche
Abfallentsorgung	0 = Keine korrekte Abfallentsorgung laut Konzept 1 = Korrekte Abfallentsorgung
Pause	0 = Posten nicht sauber bei Pause 1 = Posten sauber bei Pause
Wäscheeinsatz	0 = Verschwenderischer Wäscheeinsatz 1 = Sinnvoller Wäscheeinsatz
Aufräumen	0 = Kein Reinigen des Postens nach dem QV 1 = Unsauberes, oberflächliches Abwaschen und Reinigen des Posten 2 = Sauberes Abwaschen und Verlassen des Postens
Lebensmittelhygiene	
Kontrolle	0 = Keine Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit 1 = Nicht vollständige, oberflächliche Kontrolle 2 = Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit
Waschen	0 = Lebensmittel nicht gewaschen 1 = Lebensmittel (wo nötig) korrekt gewaschen
Kühlkette	0 = Keine Einhaltung der Kühlkette für leichtverderbliche LM 1 = Nicht alle leichtverderblichen LM gekühlt 2 = Einhaltung der Kühlkette für leichtverderbliche LM
Abdecken	0 = Kein Abdecken der zu kühlenden LM 1 = Abdecken der zu kühlenden LM
Abkühlen	0 = Kein Abkühlen der Speisen unter 5°C 1 = Kein fachgerechtes Abkühlen der Speisen 2 = Rasches Abkühlen der Speisen unter 5 °C
Rückgabe	0 = Keine Rückgabe der nicht benötigten LM 1 = Rückgabe der nicht benötigten LM
Arbeitssicherheit	
Handfertigkeit	
Messerführung *	1 = Unsichere, ungeübte Messerführung 2 = Messerführung mit kleinen Schwierigkeiten 3 = Sichere, exakte Messerführung
Messereinsatz	0 = Messereinsatz nicht der Arbeit entsprechend 1 = Nicht immer das passende Messer eingesetzt 2 = Richtiger Einsatz der Messer
Arbeitstechnik	0 = Arbeitstechnik nicht auf EBA Stufe 1 = Arbeitstechnik lückenhaft (kompliziert, unüberlegt...) 2 = Fachkorrekte Arbeitstechnik
Tempo *	1 = Langsames, bedächtiges Tempo 2 = Rationelles, zügiges Tempo
Geräte und Maschinen	
Schutzeinrichtung	0 = Keine Verwendung der Schutzeinrichtung 1 = Verwendung der Schutzeinrichtung
Kochgeräte	0 = Nicht Beherrschen der Kochgeräte 1 = Beherrschen der Kochgeräte
Küchenutensilien	0 = Gebrauch von nicht passenden Blechen oder GN-Schalen für die verlangte Kochtechnik 1 = Optimaler Einsatz der Bleche und GN-Schalen
Reinigung	0 = Keine oder mangelhafte Reinigung nach Gebrauch 1 = Reinigung nach Gebrauch

* = keine „Nullpunkteversion“ möglich!

Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	Unfallverhütung	
	Heisse Gegenstände	0 = Keine Massnahmen bei heissen Gegenständen 1 = Nasses Torchon eingesetzt 2 = Torchon optimal eingesetzt
	Kochgeschirrstiele	0 = Kochgeschirrstiele über den Herdrand ragend 1 = Kochgeschirrstiele nicht über den Herdrand ragend
	Kennzeichnung	0 = Heisses Kochgeschirr nicht gekennzeichnet 1 = Heisses Kochgeschirr gekennzeichnet
	Heisse Fettstoffe	0 = Flüssigkeiten in heisse Fettstoffe gegossen 1 = Keine Flüssigkeiten in heisse Fettstoffe gegossen
	Messer	0 = Messer unkontrolliert auf Posten und Ausguss 1 = Messer unkontrolliert auf Posten 2 = Messer kontrolliert auf Posten ohne Unfallgefahr
	Rutschunterlage	0 = Keine Rutschunterlage bei Schneidebretter eingesetzt 1 = Rutschunterlage bei Schneidebretter eingesetzt
	Böden	0 = Fettige und glitschige Böden nicht gereinigt 1 = Fettige und glitschige Böden sofort gereinigt
	Boden überstellt	0 = Boden mit Kochgeschirr usw. überstellt 1 = Boden nicht überstellt
	Gashahn	0 = Gashahn nach Gebrauch nicht geschlossen 1 = Gashahn nach Gebrauch geschlossen

Bemerkungen:
