

# Bewertungsbogen "Checkliste" -Zwischenprüfung-

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte	Gesamt
Äußere Form				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Übersichtlichkeit					
Struktur (unterstützt durch Tabellen)					
Titel der Checkliste					
Inhalt:					
Sinnvolle Gliederung (nach Warengruppen)				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Vergleicht Bestellschein und Lieferschein				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
Lieferadresse					
Warenart					
Menge					
Warenkontrolle				<b>max. 10</b>	<b>x 3</b>
Übereinstimmung der Ware mit Lieferschein					
Verpackung					
Haltbarkeit/Frische					
Temperatur (Temperaturangaben je Warengruppe)					
Qualitätsstufen					
Beschaffenheit (Farbe, Geruch, Aussehen, Schädlinge)					
Dokumentation der Mängel auf Lieferschein				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
Raum für Dokumentation (Bemerkungsfeld)					
Kontrolle der Unterschriften				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Unterschrift des Lieferanten					
Unterschrift des Empfängers					
<b>Gesamtpunkte</b>					
<b>Handlungskompetenz:</b>					<b>max. ± 15 P.</b>
Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					
_____					
_____					
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtpunkte</b>					

Datum

Unterschrift Prüfer

# Bewertungsbogen „Materialanforderung - Eindecken“

Prüfling

Prüf-Nr

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	max. Punkte	Erreichte Punkte
Mise en place				<b>max. 10</b>	<b>x2</b>
Tücher für Gläser und Besteck Gefäß für heißes Wasser heißes Wasser, Essig, Korkscheiben					
Tische und Stühle				<b>max. 10</b>	<b>x1</b>
Anzahl und Berechnung					
Besteck				<b>max. 10</b>	<b>x 2,5</b>
Couvertmesser Vorspeise            Anzahl Suppe                Anzahl Hauptgang           Anzahl Dessert               Anzahl Kaffe Zubereitung   Anzahl					
Tischwäsche				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Moltons Tischdecken Servietten: - Mundservietten - Handservietten					
Gläser				<b>max. 10</b>	<b>x 2,5</b>
Aperitif Wassergläser Vorspeise Hauptgang Dessert Digestif					
Sonstiges				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Couvertteller, Menagen Kühler für Weißwein Kellnerbesteck Abstellmöglichkeit für zusätzliches Besteck/Gläser/Geschirr					
<b>Gesamtpunkte</b>				<b>100</b>	
<b>Handlungskompetenz:</b> Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung): _____ _____				<b>max. ± 15 P.</b>	
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtpunkte</b>					

Datum

Unterschrift Prüfer

# Bewertungsbogen "Materialanforderung und Arbeitsablaufplan"

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte (max. Punkte)	Gesamt punkte
<b>Materialanforderung</b>					
				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
1.1 Übersichtlichkeit Form				<b>max. 10</b>	<b>x 3,5</b>
1.2 Zutatenliste Vollständigkeit Menge				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
1.3 Garnituren				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
1.4 Kreativität					
<b>Arbeitsablauf</b>					
				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
2.1 Strukturierte Arbeitsschritte				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
2.2 Ökonomische Arbeitsweise (Arbeitsmittel, Geräte, Zeit)					
<b>Hygiene</b>					
				<b>max 10</b>	<b>x 1,5</b>
3.1 Hygienemaßnahmen				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
3.2 Bezug zum Arbeitsablauf					
<b>Gesamtpunktzahl</b>					<b>100</b>
<b>Handlungskompetenz:</b>					<b>max. ± 15 P.</b>
Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					
_____					
-					
_____					
- Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtpunkte</b>					

Datum

Unterschrift Prüfer

## Bewertungsbogen "Eindecken eines Menüs (à la carte)" Zwischenprüfung

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte	Gesamt
<b>Mise en place</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
Bereitlegen aller benötigten Materialien (Gläser, Bestecke, Teller, Servietten, Tischdecken, Moltons, Poliertücher)					
Standfestigkeit des Tisches					
Abdrehen der Stühle zum Auflegen der Tischdecke					
Menagen					
<b>Hygiene</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Persönliche Hygiene					
Arbeitsmittel					
Arbeitsweise					
<b>Tischwäsche</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Tischdeckengröße					
Sauberkeit					
Auflegen/Brüche					
Serviettenformen					
Ausrichtung der Servietten (zum Gast)					
<b>Ablauf des Eindeckens</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
Transport zum Tisch					
Festlegen der Gedeckmitte (Aufteilung)					
Systematische Vorgehensweise beim Eindecken					
<b>Bestecke</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
Besteckerauswahl					
Polieren					
Abstände					
Ausrichtung					
Brotteller und Messer					
<b>Gläser</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Gläserauswahl					
Polieren					
Gläserstellung (über dem Hauptgang)					
<b>Gesamteindruck</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
<b>Gesamtpunkte</b>					
<b>Handlungskompetenz:</b> Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung): _____ _____					<b>max. ± 15 P.</b>
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtpunkte</b>					

Datum

Unterschrift Prüfer

# Bewertungsbogen "Warenannahme"

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Bemerkung	Punkte	Gesamt
<b>Vorgehensweise</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 3</b>
fragt nach Lieferschein					
vergleicht Bestellung und Lieferschein					
Lieferadresse					
Warenart					
Menge					
<b>Kontrolliert die Ware nach:</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 4</b>
Übereinstimmung der Ware mit Lieferschein					
Haltbarkeit					
Temperatur					
Qualitätsstufen					
Beschaffenheit (Farbe, Geruch, Aussehen, Schädlinge)					
Verpackung					
<b>Dokumentation der Mängel auf dem Lieferschein</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 2</b>
Nachvollziehbarkeit/Klarheit der Aussagen					
Lesbarkeit					
<b>Unterschriften</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Unterschrift des Lieferanten					
Unterschrift des Empfängers					
<b>Gesamtpunkte</b>				<b>max. 100</b>	
<b>Handlungskompetenz:</b>					<b>max. ± 15 P.</b>
Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung):					
_____					
-					
_____					
- Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtpunkte</b>					

Datum

Unterschrift Prüfer

## ZP Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann, Restaurantfachfrau

Bewertungsbogen : Speiseempfehlung mit Service

Prüfling:

Prüf-Nr.

Bewertungskriterien	ja	nein	Hilfe	Max. Punktzahl	Erreichte Punktzahl
<b>Gesprächsablauf (Fachkompetenz/Handlungskompetenz)</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
Begrüßung des Gastes				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
Platzierung des Gastes				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
Anbieten von Getränken				<b>max. 10</b>	<b>x 1,5</b>
Anbieten von Speisen				<b>max. 10</b>	<b>x 1,5</b>
Eindecken und Servieren				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
Kaffee/ Digestif					
<b>Gesamteindruck (Sozialkompetenz/Personalkompetenz)</b>				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
Freundlichkeit				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
Erscheinungsbild				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
baut Atmosphäre auf				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
deutliche Sprache				<b>max. 10</b>	<b>0,5</b>
Ausdruck				<b>max. 10</b>	<b>x</b>
Gesprächsführung				<b>max. 10</b>	<b>x 1</b>
hat Blickkontakt				<b>max. 10</b>	<b>x 0,5</b>
<b>Gesamtpunkte</b>				<b>100</b>	
<b>Handlungskompetenz:</b> Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung): _____					<b>max. ± 15 P.</b>
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtpunkte</b>					

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Prüfer