

Zwischenprüfung – Fachkraft Gastronomie (VO 2022)

- 1. Gebrauchsgegenstände auswählen gemäß vorgegebenen Menü -

Prüfling «AZUB_Vorname» «AZUB_Nachname» Prüf.-Nr. «AZUB_Prueflingsnummer»

Hinweis

Bei optionalen Gebrauchsgegenständen 0 bis maximale Anzahl angeben!

		Wird vom PA ausgefüllt
Anzahl	Bezeichnung	Punkte 0 – 5 - 10

		Wird vom PA ausgefüllt
Anzahl	Bezeichnung	Punkte 0 – 5 – 10
SUMME		
Zwischensumme 1 = Summe Punkte : Divisor _____ <i>(Bsp. 25 Positionen = Divisor 2,5)</i>		

Datum

Unterschrift Prüfer

Beispiel

Zwischenprüfung

Vitello Tonnato
(Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)
Weißbrotscheiben

Klare Ochsenchwanzsuppe
Sherry

2021er Ayler Kupp
Riesling, Kabinett, trocken
Weingut Peter Lauer
Mosel

Medaillons vom Schweinefilet
Rieslingsauce
Glasierte Karotten
Kartoffelkrapfen

Erdbeeren
mit Grand Marnier

Zwischenprüfung – Fachkraft Gastronomie (VO 2022)

- 2. Waren erkennen -

Prüfling «AZUB_Vorname» «AZUB_Nachname»
«AZUB_Prueflingsnummer»

Prüf.-Nr.

					Vom Prüfungsausschuss auszufüllen						
					Erkannt		Zugeordnet		Angewendet		
Nr	Bezeichnung Ware	Anwendungsfall	Arbeitsmittel	Dosierung	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein	Punkte (0 bis 10)
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
					Summe						
					Zwischensumme 2 = Summe Gesamt : Divisor _____ (Bsp. 8 Positionen = Divisor 0,8)						

Datum

Unterschrift Prüfer

Bewertungsbogen

Zwischenprüfung – Fachkraft Gastronomie (VO 2022) - 3. Gasträume reinigen, kontrollieren, herrichten -

Prüfling «AZUB_Vorname» «AZUB_Nachname» Prüf.-Nr.
«AZUB_Prueflingsnummer»

		Umgang mit Fehler		
		Erkannt		
Nr.	Fehlererkennung (Beschreibung)*	Ja	Nein	Punkte (0 bis 10)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
Summe Punkte				
Zwischensumme 3				
= Summe Punkte : Divisor_____				
(Bsp. 12 Aufgaben = Divisor 1,2)				

Datum

Unterschrift Prüfer

***Erläuterung Fehlererkennung:** Es wird beurteilt, ob im Gastraum Fehler erkannt wurden. Die Punktzahl richtet sich danach, ob Fehler selbstständig oder mit Hilfe erkannt und entsprechende Schritte zur Fehlerbehebung selbstständig durchgeführt wurden.

Bewertungsbogen

Zwischenprüfung – Fachkraft Gastronomie (VO 2022) - 4. Gesamtbewertungsbogen -

Prüfling «AZUB_Vorname» «AZUB_Nachname» Prüf.-Nr.
«AZUB_Prueflingsnummer»

Zwischensumme 1 Gebrauchsgegenstände auswählen	
Zwischensumme 2 Waren erkennen	
Zwischensumme 3 Gasträume reinigen	
Summe	
: Divisor 3	
NOTE	

Datum

Unterschrift Prüfer

Anlässe mit max. 50 Personen

(keine Unterscheidung zw. Kindern und Erwachsenen)

- Feier anlässlich eines 60. Geburtstages
- Kindergeburtstag (System)
- Halloweenparty (System)
- 20jähriges Klassentreffen
- Mitarbeiterverabschiedung der IHK Trier
- Tagungsabschlussveranstaltung
- Ämterübergabe Rotary Club Trier
- 4. Schuljahr Abschlussfeier
- Einschulungsfeier
- Jahresfeier der Damengymnastikgruppe Trier
- Jahresfeier des Kegelclub Trier
- Konstituierende Sitzung des Schulverein
- Sitzung des Verbandsgemeinderates
- Feier des Handballvereins Trier
- Feier des Karnevalsvereins Trier