

# QB Praktische Arbeiten: Küchenangestellte/r 2013

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

Experte 1:

Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2013		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
Kompetenzen								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.1	Sozial-Kompetenz	Rücksichtsvoll gegenüber Mitkandidaten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Egoistisches Verhalten		0	1	2		
		Lenkt Mitkandidaten ab		0	1	2		
		Vermeidet Störungen		0	1	2		
1.2	Selbst-Kompetenz	Reglements-konformer Prüfungsantritt		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Modelllehrgang / Berichtsblätter		0	1	2		
		Selbstbeherrschung bei Problemen		0	1	2		
		Zeigt situative Flexibilität		0	1	2		
1.3	Methoden-Kompetenz	Erstellt Arbeits- und Zeitplan		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitet nach den Plänen		0	1	2		
		Organisiert Arbeitsplatz vor Arbeitsbeg.		0	1	2		
		Kann in den QV-Unterlagen nachschlagen		0	1	2		

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2013		Durchgang: 1	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____							
<b>Vorspeise oder Suppe</b>			<b>Mexikanischer Salat</b>							
							<b>Wählen Sie entweder 2.2 (Vorspeise) oder 2.3 (Suppe) ↓</b>			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.1	Vorbereitungen / Mise en place	Reinigungs- / Vorbereitungstätigkeiten				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- und Herrichtetätigkeiten				0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
2.2	Zubereitung Vorspeise	Hauptkomponente				0	1	2	4	<input type="checkbox"/>
		Sauce / Nebenkompone				0	1	2		
		Fertigung				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
2.3	Zubereitung Suppe	Wahl Kochutensilien				0	1	2	4	<input type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens				0	1	2		
		Überwachung u. Pflege / Fertigung				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
2.4	Präsentation	Fachgerecht, sauber angerichtet				0	1	2	8	<input checked="" type="checkbox"/>
		Proportionen stimmen				0	1	2		
		Appetitliches Aussehen				0	1	2		
		Schickzeit (> 20' überschritten = 8)				0	1	2		
2.5	Degustation	Geschmack				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Konsistenz				0	1	2		
		Textur / Eigenschaft				0	1	2		
		Schicktemperatur				0	1	2		
2.6	Hygiene	Persönliche Hygiene				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Lebensmittelhygiene				0	1	2		
		Betriebshygiene				0	1	2		
2.7	Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit	Unfallverhütendes Arbeiten				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Organisation am Arbeitsplatz				0	1	2		
		Rationelles, zielorientiertes Arbeiten				0	1	2		
		Ökonomisch mit LM, Material + Energie				0	1	2		

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2013		Durchgang: 1	Experte 1: _____								
KandidatIn: Frau _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____								
<b>Hauptgericht (Fisch- oder Fleischgericht)</b>			<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen			
3.1	Vorbereitungen / Mise en place	Reinigungs- / Vorbereitungstätigkeiten				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Schnitt- und Herrichtetätigkeiten				0	1	2			4
		Mise en Place Vollständig				0	1	2			
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2			
3.2	Zubereitung Hauptgericht	Wahl Kochutensilien				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Abfolge des Ansetzens				0	1	2			4
		Überwachung u. Pflege / Fertigung				0	1	2			
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2			
3.3	Zubereitung Garnitur / Sauce	Wahl Kochutensilien				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Abfolge des Ansetzens				0	1	2			4
		Überwachung u. Pflege / Fertigung				0	1	2			
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2			
3.4	Präsentation	Gerichtsspezifisches Aussehen				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Proportionen stimmen (Teller)				0	1	2			
		Sauber und korrekt angerichtet (Teller)				0	1	2			
		Schickzeit (> 20' überschritten = 8)				0	1	2			8
3.5	Degustation	Hauptgericht: Garpunkt, Zartheit				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Garnitur, Sauce: Geschmack				0	1	2			
		Garnitur, Sauce: Garpunkt, Konsistenz				0	1	2			
		Ganzes Gericht: Schicktemperatur				0	1	2			
3.6	Hygiene	Persönliche Hygiene				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Lebensmittelhygiene				0	1	2			
		Betriebshygiene				0	1	2			
3.7	Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit	Unfallverhütendes Arbeiten				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Organisation am Arbeitsplatz				0	1	2			
		Rationelles, zielorientiertes Arbeiten				0	1	2			
		Ökonomisch mit LM, Material + Energie				0	1	2			

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2013		Durchgang: 1	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____							
<b>Stärkebeilage</b>			<b>Rösti aus gekochten Kartoffeln</b>							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen		
4.1	Vorbereitungen / Mise en place	Reinigungs- / Vorbereitungstätigkeiten				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- und Herrichtetätigkeiten				0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
4.2	Zubereitung	Wahl Kochutensilien				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens				0	1	2		
		Überwachung u. Pflege / Fertigung				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
4.3	Degustation	Gerichtsspezifisches Aussehen				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Harmonisch abgeschmeckt				0	1	2		
		Garpunkt				0	1	2		
		Schicktemperatur				0	1	2		
4.4	Hygiene	Persönliche Hygiene				0	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Lebensmittelhygiene				0	1	2		
		Betriebshygiene				0	1	2		
4.5	Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit	Unfallverhütendes Arbeiten				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Organisation am Arbeitsplatz				0	1	2		
		Rationelles, zielorientiertes Arbeiten				0	1	2		
		Ökonomisch mit LM, Material + Energie				0	1	2		

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2013		Durchgang: 1	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____							
<b>Gemüse</b>		<b>Glasierte Karottenstäbchen</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen		
5.1	Vorbereitungen / Mise en place	Reinigungs- / Vorbereitungstätigkeiten				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- und Herrichtetätigkeiten				0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
5.2	Zubereitung	Wahl Kochutensilien				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfolge des Ansetzens				0	1	2		
		Überwachung u. Pflege / Fertigung				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
5.3	Degustation	Gerichtsspezifisches Aussehen				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Harmonisch abgeschmeckt				0	1	2		
		Garpunkt				0	1	2		
		Schicktemperatur				0	1	2		
5.4	Hygiene	Persönliche Hygiene				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Lebensmittelhygiene				0	1	2		
		Betriebshygiene				0	1	2		
5.5	Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit	Unfallverhütendes Arbeiten				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Organisation am Arbeitsplatz				0	1	2		
		Rationelles, zielorientiertes Arbeiten				0	1	2		
		Ökonomisch mit LM, Material + Energie				0	1	2		

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten, 2013		Durchgang: 1	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____							
Süssspeise		Schaumgefrorenes mit Erdbeeren								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen		
6.1	Vorbereitungen / Mise en place	Reinigungs- / Vorbereitungstätigkeiten				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Schnitt- und Herrichtetätigkeiten				0	1	2		
		Mise en Place Vollständigkeit				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
6.2	Zubereitung	Abfolge der Zubereitung				0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Überwachung und Pflege / Fertigung				0	1	2		
		Sauce / Nebenkompone				0	1	2		
		Experten Intervention / Erbetene Hilfe				0	1	2		
6.3	Präsentation	Fachgerecht, sauber angerichtet				0	1	2	8	<input checked="" type="checkbox"/>
		Proportionen stimmen				0	1	2		
		Appetitliches Aussehen				0	1	2		
		Schickzeit (> 20' überschritten = 8)				0	1	2		
6.4	Degustation	Hauptkomponente: Geschmack				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hauptkomponente: Konsistenz, Textur				0	1	2		
		Sauce, Nebenk.: Geschmack, Konsistenz				0	1	2		
		Schicktemperatur				0	1	2		
6.5	Hygiene	Persönliche Hygiene				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Lebensmittelhygiene				0	1	2		
		Betriebshygiene				0	1	2		
6.6	Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit	Unfallverhütendes Arbeiten				0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Organisation am Arbeitsplatz				0	1	2		
		Rationelles, routiniertes Arbeiten				0	1	2		
		Ökonomisch mit LM, Material + Energie				0	1	2		