



Bewertungskriterien QV 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
<p>Tenü und persönliche Ausstattung <i>Arbeitskleidung und Messer komplett und im besten Zustand und an Körpergrösse angepasst. (Toque, Foulard, Schürze, Torchon, Hose, Bluse, Schuhwerk)</i></p>	<p>Arbeitsvorbereitung Kommen Sie ohne (nicht vorbereitet) oder nur mit einigen (teilweise vorbereitet) oder mit allen Rezepten (inkl. Pflichtgerichte) an das QV.</p>
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Keine Auskunft, Anforderungen nicht erfüllt <input type="checkbox"/> Mit Lücken und Mängeln, ungenügend <input type="checkbox"/> Anforderungen teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> Sicher, sehr ausführlich, Anforderungen erfüllt 	<p>Fremdsprache: Begrüssung & Vorstellen und auch Verabschiedung <i>Nichts oder Sehr oberflächliche, schlecht verständliche oder gut verständliche Begrüssung und Vorstellung</i></p> <p>Warenkorb, Zubereitung, Ernährung, Arbeitssicherheit und Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Keine Konversation möglich <input type="checkbox"/> Sehr oberflächliche, schlecht verständliche <input type="checkbox"/> oberflächliches, einfaches Fach-Vokabular <input type="checkbox"/> Fach-Vokabular verständlich mit grösseren Fehlern <input type="checkbox"/> Fach-Vokabular verständlich mit kleinen Fehlern <input type="checkbox"/> Gute Kommunikation über den Warenkorb <input type="checkbox"/> Sprachlich wie fachlich sehr gute Kommunikation
<p>Planung Hier wird Ihr Arbeitsplan bewertet: <i>lückenhaft (grosse Fehler), mangelhaft (kleine Fehler), überlegte und durchdachte Planung</i></p>	<p>Arbeitsablauf gemäss Planung In der Küche wird dann beobachtet ob Sie sich an diesen Plan halten: <i>Keine (chaotisch), wenig (unüberlegt), lückenhafte (fehlerhaft) oder gelungene (erfolgreich durchdacht und durchgeführt) Übereinstimmung</i></p>
<p>Posten-Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Keine oder mit Mängeln oder einwandfreie Organisation 	<p>Anrichtegeschirr</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kein Anrichtegeschirr bereitgestellt oder vergisst ein Teil oder einwandfreie Anrichtegeschirr-Mise en place
<p>Vorgaben aus dem Warenkorb eingehalten</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hält sich nicht an die Vorgaben <input type="checkbox"/> Abweichung der Vorgaben <input type="checkbox"/> Vorgaben eingehalten 	<p>Organisation der Pflichtgericht</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Keine Organisation für die Pflichtgerichte <input type="checkbox"/> Oberflächliche Organisation für die Pflichtgerichte <input type="checkbox"/> Praxisgerechte Organisation für die Pflichtgerichte
Position 2 (WK-Gerichte) und 4 (Pflicht-Gerichte)	Zubereiten und Herstellen der Speisen
<p><i>Pflichtgerichte ohne die Kriterien: Kreativität und Schwierigkeitsgrad</i></p>	<p>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!!</p>
<p>Mise en place (MEP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Keine MEP vorhanden / nicht ersichtlich <input type="checkbox"/> MEP mit grossen Lücken erstellt <input type="checkbox"/> Unvollständiger MEP bei Beginn der Zubereitung <input type="checkbox"/> Vollständiger, praxisgerechter Mep 	<p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gericht nicht zubereitet oder nicht vollendet <input type="checkbox"/> Gericht mit grossen oder kleinen Mängeln hergestellt <input type="checkbox"/> Praxisgerecht, routiniert und sicher zubereitet
<p>Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik <input type="checkbox"/> Routiniert und sicher 	<p>Quantum</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zuviel / zu wenig in der Menge <input type="checkbox"/> Optimale Menge
<p>Einstufung Schwierigkeitsgrad</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Einfache Umsetzung/Arbeit <input type="checkbox"/> Auf EFZ-Stufe entsprechende Umsetzung/Arbeit <input type="checkbox"/> Anspruchsvolle hoch stehende Arbeit 	<p>Einstufung: Kreativität</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kreativitätslos <input type="checkbox"/> Den Mindestanforderungen genügend (zweckdienlich) <input type="checkbox"/> Phantasievoll, überraschend und harmonisch
Position 3 (WK-Gerichte) und 5 (Pflicht-Gerichte)	Präsentation und Degustation der Speisen
<p><i>Präsentation und Schickzeit wird pro Gang bewertet</i></p>	<p>Bei der Degustation wird jede Speise einzeln bewertet (9x angewendet). Beachten Sie, dass die Degustation 3 x stärker bewertet wird als die Präsentation.</p>
<p>Präsentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nichts geschickt, ein Gang fehlt, eine Komponente fehlt <input type="checkbox"/> Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation <input type="checkbox"/> Fehlerhafte Präsentation (unverhältnismässige Proportionalität oder Portion ist zu klein/zu gross, schmutziger Tellerrand, ungeeignetes Anrichtegeschirr) <input type="checkbox"/> Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse) <p>Schickzeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 und mehr Minuten Verspätung • 5 bis 9 Minuten Verspätung • Pünktliches Schicken <p>Beachten Sie, dass Gerichte oder Komponenten die mehr als 15 Min verspätet geschickt werden, nicht mehr bewertet werden.</p>	<p>Degustation</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren <input type="checkbox"/> Nicht geniessbar, unbrauchbar, nicht servierbar (z.B. versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm, zu süss, zu scharf) <input type="checkbox"/> Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.) <input type="checkbox"/> Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt. <input type="checkbox"/> Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung. <p>Arbeiten Sie nicht nur mit Salz und Pfeffer. Setzen Sie Kräuter, Gewürze und Spirituosen zum Abschmecken ein</p>



Position 6 (Hygiene, Sicherheit, Ökonomie, Ökologie)	Gesundheitsschutz
Händewaschen <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Kein Händewaschen<input type="checkbox"/> Kein regelmässiges Händewaschen<input type="checkbox"/> Optimale Händehygiene	Händekontakt <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Regler Händekontakt mit empfindlichen LM<input type="checkbox"/> Mässiger Händekontakt mit empfindlichen LM<input type="checkbox"/> Händekontakt auf das Notwendigste beschränkt
Abschmecken <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Abschmecken mit Finger<input type="checkbox"/> Teilweise mit Finger und Löffel abgeschmeckt<input type="checkbox"/> Abschmecken mit Löffel ohne Reinigung<input type="checkbox"/> Abschmecken mit Löffel/Tellerchen, inkl. Reinigung	Schürze / Hände <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Hände oft an Schürze und Torchon gereinigt<input type="checkbox"/> Hände ab und zu an Schürze und Torchon gereinigt<input type="checkbox"/> Hände nicht an Schürze und Torchon gereinigt<input type="checkbox"/> Tipp: nehmen Sie Reservewäsche mit!
Schmuck <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Tragen von Fingerschmuck, Uhr, Armbändern<input type="checkbox"/> Kein Tragen dergleichen (Ehering als Ausnahme)	Schneidebretter <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Meist falscher Einsatz der Schneidebretter<input type="checkbox"/> Teilweiser falscher Einsatz der Schneidebretter<input type="checkbox"/> Regelmässig korrekter Einsatz der Schneidebretter
Arbeitsfläche <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine regelmässige oder ungenügende Reinigung<input type="checkbox"/> Nicht regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche<input type="checkbox"/> Regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche	Abfallentsorgung <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine korrekte Abfallentsorgung laut Konzept<input type="checkbox"/> Nicht optimale / unvollständige Abfallentsorgung<input type="checkbox"/> Korrekte Abfallentsorgung
Pause <p>Posten nicht sauber oder sauber bei Pause</p>	Wäscheinsatz (Tücher, Putzlappen, etc.) <p>Verschwenderische, mangelhaft oder sinnvoller Wäscheinsatz</p>
Lebensmittel-Qualitätskontrolle <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit<input type="checkbox"/> Nicht vollständige, oberflächliche Kontrolle<input type="checkbox"/> Kontrolle auf Frische und Genusstauglichkeit	Kühlkette <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine Einhaltung der KK für leicht verderbliche LM<input type="checkbox"/> Ungenügende Einhaltung für leicht verderbliche LM<input type="checkbox"/> Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM
Abdecken der zu kühlenden LM <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Kein Abdecken der zu kühlenden LM<input type="checkbox"/> Unvollständiges, unregelmässiges Abdecken<input type="checkbox"/> Abdecken der zu kühlenden LM korrekt	Abkühlen der LM <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Kein Abkühlen der Speisen unter 5 °C<input type="checkbox"/> Kein fachgerechtes Abkühlen der Speisen<input type="checkbox"/> Rasches Abkühlen der Speisen unter 5 °C
Werterhaltung (Kücheneinrichtung, Geschirr, Maschinen, etc.) <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Rücksichtsloser, wertvermindernder Umgang<input type="checkbox"/> Unsachgemässer Umgang.<input type="checkbox"/> Bedachter, schonender und rücksichtvoller Umgang	Reinigung der Maschinen und Apparate <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine Reinigung nach Gebrauch<input type="checkbox"/> Mangelhafte Reinigung nach Gebrauch<input type="checkbox"/> Reinigung nach Gebrauch
Messerführung <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Unsicher, ungeübt<input type="checkbox"/> Mit kleinen Schwierigkeiten, unpassendes Messer<input type="checkbox"/> Sicher, exakt und korrekter Messereinsatz	Arbeitstechnik <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Nicht auf EFZ Stufe, langsam, bedächtig<input type="checkbox"/> Lückenhaft (kompliziert, unüberlegt...)<input type="checkbox"/> Fachkorrekte Arbeitstechnik, rationell
Bedienen von Apparaten/Maschinen. Schutzeinrichtung <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine Verwendung Schutzeinrichtung oder Nichtbeherrschen der Kochgeräte<input type="checkbox"/> Verwendet Schutzeinrichtung, beherrscht Kochgeräte	Unfallverhütung: Verbrennungsgefahr <p>(Kochgeschirrstiele über Herdbrand, keine Kennzeichnung/Warnung bei heissen Gegenständen, Induktion immer eingeschaltet bei Nichtgebrauch)</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Mehrmalige, einmalige oder keine Übertretung
Unfallverhütung: Messer <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Messer unkontrolliert auf Posten und Ausguss<input type="checkbox"/> Messer unkontrolliert auf Posten<input type="checkbox"/> Messer kontrolliert auf Posten ohne Unfallgefahr	Unfallverhütung: Boden <p>(Fett, Flüssigkeiten, LM, Rüstabgänge)</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Fettige, nasse und glitschige Böden nicht gereinigt<input type="checkbox"/> Fettige und glitschige Böden sofort gereinigt
Waschen / Rüsten <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Nicht gewaschen oder mit grossem Abfall gerüstet<input type="checkbox"/> Oberflächlich, unsauber gewaschen oder gerüstet<input type="checkbox"/> Sorgfältig gewaschen und gerüstet	Warenmenge, ökonomischer Umgang mit LM <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Grosser Warenverbrauch und -verlust,<input type="checkbox"/> Teilweise zu viel oder zu wenig produziert,<input type="checkbox"/> Warenmenge dem Menü angepasst, ökonomischer Umg.
Abräumen, Rückgabe der nichtbenötigten LM <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Verwertbare Resten und LM weggeworfen<input type="checkbox"/> Nicht alle verwertbaren LM sauber abgeräumt, vereinzelt Wegwerfen von LM<input type="checkbox"/> Sauberes Abräumen, keine LM weggeworfen	Energieverbrauch: Herdplatten, Ofen, Deckel <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Bei Nichtgebrauch Geräte (falls notwendig) nicht reduziert, Deckel nicht verwendet<input type="checkbox"/> Reduzieren bei Nichtgebrauch, sinnvoller Deckel-Einsatz
Wasserverbrauch <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Grosser, verschwenderischer Wasserverbrauch<input type="checkbox"/> Unnötiger Wasserverbrauch<input type="checkbox"/> Kein unnötiger Wasserverbrauch	Ergonomie <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ungesunde Arbeitshaltung, generell gebeugt<input type="checkbox"/> Unachtsame Haltung, auf die Dauer ungesund<input type="checkbox"/> Korrekte Arbeitshaltung
Wunden, Verletzungen <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Keine Schutzmassnahmen bei Wunden/Verletzungen<input type="checkbox"/> Schutzmassnahmen bei Wunden/Verletzungen, keine Verletzung	