

DATENBLATT PRAKTISCHE PRÜFUNG – WETTBEWERB KOCH			
NAME BEWERBER: geb. am			
Bewertungskriterien		max. Punktezahl	zugewiesene Punkte
1.	HACCP (Sauberkeit des eigenen Arbeitsplatzes, persönliche Hygiene)	11 Punkte	
2.	Arbeitsablaufplanung	5 Punkte	
3.	Zeit	3 Punkte	
Im Punkt 1, 2 und 3 wird bewertet, wie gut der Prüfling den Arbeitsauftrag erfasst, einen strukturierten Arbeitsplan erstellt und die notwendigen Arbeiten unter Berücksichtigungen des Zeitmanagements und Organisation durchführt.			
4.	Präsentation	4 Punkte	
5.	Geschmack	13 Punkte	
6.	Rezepturen und Warenanforderung	9 Punkte	
7.	Genauigkeit	5 Punkte	
Im Punkt 4 – 7 wird die äußere Erscheinung, Darbietung und sensorische Qualität der Speise bewertet. Ebenso die Einhaltung der Rezeptvorgabe, die Auswahl und Einsatz geeigneter Rohstoffe sowie die Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.			
Punkte Total		50 Punkte	
<u>Bemerkungen:</u>			