

Bewertungskriterien QV praktisch Köchin/Koch EFZ

Punktezahlen und Berechnungsformeln sind nicht öffentlich

Position 1 (Planung, Fachgespräch Fremdsprache und Betriebsabläufe)

Tenü und persönliche Ausstattung

Arbeitskleidung und Messer komplett und im besten Zustand und an Körpergrösse angepasst. (Toque, Foulard, Schürze, Torchon, Hose, Bluse, Schuhwerk)

Arbeitsvorbereitung

Kommen Sie **ohne** (nicht vorbereitet) oder nur **mit einigen** (teilweise vorbereitet) oder mit **allen Rezepten** (inkl. Pflichtgerichte) an das QV.

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. Die Lerndokumentation darf und soll verwendet werden. Die Expertin/der Experte leitet das Gespräch. Sie versuchen so viel wie möglich von Ihrem Wissen wiederzugeben. Sagen Sie klar, was Sie wissen!
Kriterien:

- Keine Auskunft, Anforderungen nicht erfüllt
- Mit Lücken und Mängeln, ungenügend
- Anforderungen teilweise erfüllt
- Sicher, sehr ausführlich, Anforderungen erfüllt

Fremdsprache:

Begrüssung & Vorstellen und auch Verabschiedung

Nichts oder sehr oberflächliche, schlecht verständliche oder gut verständliche Begrüssung und Vorstellung

Warenkorb, Zubereitung, Ernährung, Arbeitssicherheit und Hygiene

- Keine Konversation möglich
- Sehr oberflächliche, schlecht verständliche Konversation
- oberflächliches, einfaches Fach-Vokabular
- Fach-Vokabular verständlich mit grösseren Fehlern
- Fach-Vokabular verständlich mit kleinen Fehlern
- Gute Kommunikation über den Warenkorb
- Sprachlich wie fachlich sehr gute Kommunikation

Planung

Hier wird Ihr Arbeitsplan bewertet:

- Lückenhaft (grosse Fehler)
- Mangelhaft (kleine Fehler)
- Überlegte und durchdachte Planung

Arbeitsablauf gemäss Planung

In der Küche wird dann beobachtet ob Sie sich an diesen Plan halten:

- Keine Übereinstimmung (chaotisch)
- Wenig durchdacht (unüberlegt)
- Lückenhaft (fehlerhaft)
- Erfolgreich durchdacht und durchgeführt

Postenorganisation

- Keine Organisation
- Mit Mängeln
- Einwandfreie Organisation

Anrichtegeschirr

- Kein Anrichtegeschirr bereitgestellt
- vergisst einen Teil
- einwandfreie Anrichtegeschirr-Mise en place

Vorgaben aus dem Warenkorb eingehalten

- Hält sich nicht an die Vorgaben
- Abweichung bei der Vorgaben
- Vorgaben eingehalten

Organisation der Pflichtgerichte

- Keine Organisation für die Pflichtgerichte
- Oberflächliche Organisation für die Pflichtgerichte
- Praxisgerechte Organisation für die Pflichtgerichte

Position 2 (WK-Gerichte) und 4 (Pflicht-Gerichte)

Pflichtgerichte ohne die Kriterien: Kreativität und Schwierigkeitsgrad

Zubereiten und Herstellen der Speisen

Jedes 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!!

Mise en place (MEP)

- Keine MEP vorhanden / nicht ersichtlich
- MEP mit grossen Lücken erstellt
- Unvollständige MEP bei Beginn der Zubereitung
- Vollständiger, praxisgerechte Mep

Zubereitung

- Gericht nicht zubereitet oder nicht vollendet
- Gericht mit grossen oder kleinen Mängeln hergestellt
- Praxisgerecht, routiniert und sicher zubereitet

Vorbereitungstechnik (z.B. Schnittarten)

- Ungenaue, unregelmässige Vorbereitungstechnik
- Routiniert und sicher

Quantum

- Zuviel / zu wenig in der Menge
- Optimale Menge

Einstufung Schwierigkeitsgrad

- Einfache Umsetzung/Arbeit
- Auf EFZ-Stufe entsprechende Umsetzung/Arbeit
- Anspruchsvolle hoch stehende Arbeit

Einstufung: Kreativität

- Kreativitätslos
- Den Mindestanforderungen genügend (zweckdienlich)
- Phantasievoll, überraschend und harmonisch

Position 3 (WK-Gerichte) und 5 (Pflicht-Gerichte)

Präsentation und Schickzeit wird pro Gang bewertet

Präsentation und Degustation der Speisen

Bei der Degustation wird jede Speise einzeln bewertet (9x angewendet). Beachten Sie, dass die Degustation 3 x stärker bewertet wird als die Präsentation.

Präsentation

- Nicht geschickt, ein Gang fehlt, eine Komponente fehlt
- Unsaubere, farblose und ideenlose Präsentation
- Fehlerhafte Präsentation (unverhältnismässige Proportionalität oder Portion ist zu klein/zu gross, schmutziger Tellerrand, ungeeignetes Anrichtegeschirr)
- Sauber, in sich stimmende Präsentation (korrekte Portionengrösse)

Degustation

- Nicht ausgeführt, nichts zum Degustieren
- Nicht geniessbar, unbrauchbar, nicht servierbar (z.B. versalzen, verkocht / hart oder roh, angebrannt, zu warm, zu süss, zu scharf)
- Gericht servierbar, den Mindestanforderungen genügend (sehr fade; knackig; Salz zieht vor usw.)
- Gut, der letzte Schliff zur Vollendung fehlt.
- Sehr gut abgeschmeckt, das Gericht ist harmonisch und der Eigengeschmack kommt zur Geltung.

Schickzeit

- 10 und mehr Minuten Verspätung
- 5 bis 9 Minuten Verspätung
- Pünktliches Schicken

☞ **Arbeiten Sie nicht nur mit Salz und Pfeffer. Setzen Sie Kräuter, Gewürze, Würzmischungen und Spirituosen zum Abschmecken ein!**

☞ **Beachten Sie, dass Gerichte oder Komponenten die mehr als 15 Minuten verspätet geschickt werden, nicht mehr bewertet werden.**

Position 6 (Hygiene, Sicherheit, Ökonomie, Ökologie Gesundheitsschutz)

Händewaschen

- Kein Händewaschen
- Kein regelmässiges Händewaschen
- Optimale Händehygiene

Abschmecken

- Abschmecken mit Finger
- Teilweise mit Finger und Löffel abgeschmeckt
- Abschmecken mit Löffel ohne Reinigung
- Abschmecken mit Löffel/Tellerchen, inkl. Reinigung

Schmuck

- Tragen von Fingerschmuck, Uhr, Armbändern
- Kein Tragen dergleichen (Ehering als Ausnahme)

Arbeitsfläche

- Keine regelmässige oder ungenügende Reinigung
- Nicht regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche
- Regelmässige Reinigung der Arbeitsfläche

Pause

- Posten nicht sauber bei Pause
- Posten sauber bei Pause

Lebensmittel-Qualitätskontrolle

- Keine Kontrolle auf Frische und Genussstauglichkeit
- Nicht vollständige, oberflächliche Kontrolle
- Kontrolle auf Frische und Genussstauglichkeit

Abdecken der zu kühlenden LM

- Kein Abdecken der zu kühlenden LM
- Unvollständiges, unregelmässiges Abdecken
- Abdecken der zu kühlenden LM korrekt

Werterhaltung (Kücheneinrichtung, Geschirr, Maschinen, etc.)

- Rücksichtsloser, wertvermindernder Umgang
- Unsachgemässer Umgang
- Bedachter, schonender und rücksichtvoller Umgang

Messerführung

- Unsicher, ungeübt
- Mit kleinen Schwierigkeiten, unpassendes Messer
- Sicher, exakt und korrekter Messereinsatz

Bedienen von Apparaten/Maschinen. Schutzeinrichtung

- Keine Verwendung Schutzeinrichtung oder Nichtbeherrschen der Kochgeräte
- Verwendet Schutzeinrichtung, beherrscht Kochgeräte

Unfallverhütung: Messer

- Messer unkontrolliert auf Posten und Ausguss
- Messer unkontrolliert auf Posten
- Messer kontrolliert auf Posten ohne Unfallgefahr

Waschen / Rüsten

- Nicht gewaschen oder mit grossem Abfall gerüstet
- Oberflächlich, unsauber gewaschen oder gerüstet
- Sorgfältig gewaschen und gerüstet

Abräumen, Rückgabe der nichtbenötigten LM

- Verwertbare Resten und LM weggeworfen
- Nicht alle verwertbaren LM sauber abgeräumt, vereinzelt Wegwerfen von LM
- Sauberes Abräumen, keine LM weggeworfen

Wasserverbrauch

- Grosser, verschwenderischer Wasserverbrauch
- Unnötiger Wasserverbrauch
- Kein unnötiger Wasserverbrauch

Wunden, Verletzungen

- Keine Schutzmassnahmen bei Wunden/Verletzungen
- Schutzmassnahmen bei Wunden/Verletzungen, keine Verletzung

Händekontakt

- Reger Händekontakt mit empfindlichen LM
- Mässiger Händekontakt mit empfindlichen LM
- Händekontakt auf das Notwendigste beschränkt

Schürze / Hände

- Hände oft an Schürze und Torchon gereinigt
- Hände ab und zu an Schürze und Torchon gereinigt
- Hände nicht an Schürze und Torchon gereinigt
- Tipp: nehmen Sie Reservewäsche mit!

Schneidebretter

- Meist falscher Einsatz der Schneidebretter
- Teilweiser falscher Einsatz der Schneidebretter
- Regelmässig korrekter Einsatz der Schneidebretter

Abfallentsorgung

- Keine korrekte Abfallentsorgung laut Konzept
- Nicht optimale / unvollständige Abfallentsorgung
- Korrekte Abfallentsorgung

Wäscheeinsatz (Tücher, Putzlappen, etc.)

- Verschwenderischer Wäscheeinsatz
- Mangelhafter Wäscheeinsatz
- sinnvoller Wäscheeinsatz

Kühlkette

- Keine Einhaltung der KK für leicht verderbliche LM
- Ungenügende Einhaltung für leicht verderbliche LM
- Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche LM

Abkühlen der LM

- Kein Abkühlen der Speisen unter 5°C
- Kein fachgerechtes Abkühlen der Speisen
- Rasches Abkühlen der Speisen unter 5 °C

Reinigung der Maschinen und Apparate

- Keine Reinigung nach Gebrauch
- Mangelhafte Reinigung nach Gebrauch
- Reinigung nach Gebrauch

Arbeitstechnik

- Nicht auf EFZ Stufe, langsam, bedächtig
- Lückenhaft (kompliziert, unüberlegt...)
- Fachkorrekte Arbeitstechnik, rationell

Unfallverhütung: Verbrennungsgefahr

- (Kochgeschirrstiele über Herdrand, keine Kennzeichnung/Warnung bei heissen Gegenständen, Induktion immer eingeschaltet bei Nichtgebrauch)
- Mehrmalige Übertretung
 - einmalige Übertretung
 - keine Übertretung

Unfallverhütung: Boden (Fett, Flüssigkeiten, LM, Rüstabgänge)

- Fettige, nasse und glitschige Böden nicht gereinigt
- Fettige und glitschige Böden sofort gereinigt

Warenmenge, ökonomischer Umgang mit LM

- Grosser Warenverbrauch und -verlust,
- Teilweise zu viel oder zu wenig produziert,
- Warenmenge dem Menü angepasst, ökonomischer Umg.

Energieverbrauch: Herdplatten, Ofen, Deckel

- Bei Nichtgebrauch Geräte (falls notwendig) nicht reduziert, Deckel nicht verwendet
- Reduzieren bei Nichtgebrauch, sinnvoller Deckel-Einsatz

Ergonomie

- Ungesunde Arbeitshaltung, generell gebeugt
- Unachtsame Haltung, auf die Dauer ungesund
- Korrekte Arbeitshaltung