

## Transparente Leistungsbeurteilung aus Küche- und Restaurantmanagement

---

### **Kleidung:**

Vollständige und saubere, gebügelte Berufsbekleidung für Küche und Service (laut Merkblatt). *Fehlt auch nur ein Teil oder ist dieser nicht entsprechend, wird kein Punkt vergeben!*

### **Ausrüstung:**

Mappe, Bücher für Küche und Service, Klarsicht-Schutzfolien für Arbeitsblätter, Messerset, Dosen, Korkenzieher. *Fehlt auch nur ein Teil, wird kein Punkt vergeben!*

### **Hygiene:**

Saubere, kurze, unlackierte Fingernägel (keine Kunstnägel), Haare unter der Kopfbedeckung, Schmuck, keinerlei Piercings im Gesichtsbereich, Sauberkeit in der Küchengarde. *Bei unzureichender Hygiene wird kein Punkt vergeben!*

### **Soziale Kompetenz:**

Pünktlichkeit, Teamfähigkeit, Einhalten der Hausordnung (absolutes Handyverbot in der Fachpraxis!), Mitarbeit bei der Besprechung bzw. in der Theorie.

### **Praxis:**

Alle praktischen Arbeiten (Vorbereitungen, Hauptaufgaben und Nacharbeiten), die anfallen oder aufgetragen werden, verlässlich und fachlich richtig ausführen – Selbständigkeit. Ordnung am Arbeitsplatz, sensorisches und optisches Ergebnis.

Aufgaben der OrganisatorInnen: Einkauf, Durchführung d. Service.

### ***Notenschlüssel:***

*nicht einmal alle Erfordernisse für Genügend erfüllt = Nicht genügend  
wesentliche Bereiche nur überwiegend erfüllt = Genügend  
blau = wesentliche Bereiche zur Gänze erfüllt = Befriedigend  
rot = über das Wesentliche hinaus erfüllt = Gut  
schwarz = weit über das Wesentliche hinaus erfüllt = Sehr gut*

*Unterschrift Schüler/Schülerin*

*Name in Blockschrift*

*Unterschrift Erziehungsberechtigte*

**Interne Punktevergabe:**

*Kleidung 1 Pkt.*

*Ausrüstung 1 Pkt.*

*Hygiene 1 Pkt.*

*Soziale Kompetenz 3 Pkt.*

*Praxis 8 Pkt.*

*Notenschlüssel: 14 –13 = Sehr gut, 12-11 = Gut, 10-9 = Befriedigend, 8 = Genügend, 7-0 = Nicht genügend*