

Bewertung der Fähigkeiten im Bereich : Organisation und Kochtechnik

		allein	mit Hilfe	Sehr gut	Gut	Mittelmäßig	Unge=nügend
				3	2	1	0
Organisation	Seine Arbeit sowie die seines Teams je nach Art der geforderten Leistung einteilen.						
Einkauf	Bei der Erstellung der Einkaufslisten mitwirken.						
Warenempfang	Die angelieferte Ware kontrollieren.						
Kontrolle des Warenverbrauchs	Bei der Kontrolle des Warenverbrauchs mitwirken.						
Convenience-Food-Produkte	Convenience-Food-Produkte erkennen und verarbeiten.						
Vorbereitungen	Die für die Stufe 5 (= 2 Ausbildungsjahre) verlangten Techniken beherrschen.						
Kochkonzepte	Die Garmethoden den Kochkonzepten anpassen.						
Produktökonomie	Ökonomisch mit den Lebensmitteln umgehen.						
Anrichten	Die Gerichte dem Konzept des Hauses entsprechend anrichten.						
Serviceablauf	Beim Serviceablauf aktiv mitwirken.						

Ort und Datum

Unterschrift des Betreuers

Unterschrift des Lehrers