|  |
| --- |
| **Beurteilungsbogen HLT/HOFA/AUL Modell A****Restaurant Datum:** |
| **Name Prüfungskandidat/in:**  |
| **TEILBEREICH „Persönliche Kompetenz“: maximale Punktezahl 10** |  |
| **Professionelles Auftreten:**  max. 5 Pk. |  |
| Korrekte Kleidung; Frisur; kein Piercing; kein Kaugummi; Beachten der persönlichen Hygiene; korrektes Namensschild; Mitführen aller Arbeitsgeräte; allgemeine Arbeitseinstellung; Auftreten; Sprache  |  |
| **Arbeitshaltung:**  max. 5 Pk. | **Pk.** |  |
| Belastbarkeit; Ausdauer; Eigen- und Selbstständigkeit; Leistungsbereitschaft; Teamfähigkeit |  |
| **TEILBEREICH „Stationenbereich“: maximale Punktezahl 190** |  |
| **Arbeiten am Gästetisch:** max.: 20 Punkte**** Tranchieren **** Flambieren **** Marinieren **** Filetieren **** Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen |  |
| Mise en place Gueridon | Fachlich richtiger Arbeitsablauf | Allgemeine Sauberkeit | Anrichten Tellerrand | Sicheres, kompetentes Auftreten  |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Arbeiten am Gästetisch:** max.: 20 Punkte**** Tranchieren **** Flambieren **** Marinieren **** Filetieren **** Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen |  |
| Mise en place Gueridon | Fachlich richtiger Arbeitsablauf | Allgemeine Sauberkeit | Anrichten Tellerrand | Sicheres, kompetentes Auftreten  |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Bar und Getränkekunde zum Cocktail** max.: 20 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
|  **Station Kaffee und Getränkekunde zum Kaffee** max.: 20 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Weißweinservice klassisch und Wasserservice** max.: 15 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Rotwein Dekantieren, Avinieren max.**: 20 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Tischdecken** max.: 20 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Servierübung** max.: 15 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Speisen und Wein und Gläserkunde** max.: 20 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Station Gästekommunikation max.**: 15 Punkte |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Außergewöhnliche Zusatzleistung** max. 5 Punkte |  |  |
|  | **Pk.** |  |
| **Gesamtpunkte: 200 Punkte erreichte Punktezahl:** |  |
| **BEURTEILUNGSANTRAG** |  |
| Notenschlüssel: 0 – 120 Pkt. 5 / 121 – 140 Pkt. 4 / 141 – 160 Pkt. 3 / 161 – 180 Pkt. 2 / 181 – 200 Pkt. 1Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden.Bei der HOFA gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt. |