|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. 1  Jeder 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. | | | | | | |