|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Checkliste praktische Klausurarbeit aus Küche** | Gültig für HotelfachschuleKolleg Schuljahr \_\_\_\_\_\_\_\_ |  | |
|  |  | | Check  þ | Anmerkungen zur eingereichten praktischen Klausurarbeit |
| **1** | **Aufgabenstellung** | |  |  |
| 1.1 | Das Layout der Aufgabenstellung entspricht der Vorgabe der Handreichung. | |  |  |
| 1.2 | Die Zeitangaben (Beginn, Ende, Servicebeginn\*) sind vollständig angegeben. | |  | bei Modell 1 |
| 1.3 | Servicebeginn und das Ende der Prüfung aus dem Prüfungsgebiet Küche überschneiden sich je nach Aufwand beim Anrichten der Speisen mindestens um eine Stunde. \* | |  | bei Modell 1 |
| 1.4 | Der Aufgabenkatalog der Schülerinnen und Schüler umfasst Speisenkomponenten im Umfang von mindestens 16 Speisen. | |  |  |
| 1.5 | Die Aufgabenstellung entspricht einem vier-gängigen Menü oder einer entsprechenden Anzahl an Speisen im Ausmaß von mindestens m zwei oder m vier Portionen. \* | |  | \*Zutreffendes ankreuzen! |
| 1.6 | In der Menü- und Speisenauswahl ist der Standard der gehobenen Gastronomie berücksichtigt. | |  |  |
| 1.7 | Die unterschiedlichen Speisenfolgen sind möglichst gleichwertig im Schwierigkeitsgrad. | |  |  |
| **2** | **Ablaufliste bzw. Zeitkonzept** | |  |  |
| 2.1 | Eine Ablaufliste oder ein Zeitkonzept ist auszuwählen. | |  |  |
| **3** | **Beurteilungskriterien** | |  |  |
| 3.1 | Die Beurteilungskriterien beinhalten den Beurteilungsbogen mit dem Notenschlüssel aus der Handreichung. | |  |  |