|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Checkliste praktische Klausurarbeit aus Küchenmanagement** | Gültig für FW/AUL für wirtschaftliche Berufe Schuljahr \_\_\_\_\_\_\_\_ | Ein Bild, das Text, ClipArt enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
|  |  | Check | 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 Kandidatinnen und Kandidaten 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  zwei oder  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. |  |  |