|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Beurteilungsbogen HOFA Datum:**  **Küche** | | | **Pkt. max.** | **Pkt. Abzug** | **Pkt. erreicht** |
| **Name Prüfungskandidat/in:** | | |  |  |  |
| 1. **Teilbereich - schriftliche Planung Anmerkungen** | | | **20** |  |  |
| **Schriftliche Arbeitsplanung** Erstellung eines umsetzbaren Zeitkonzeptes mit allen wesentlichen Arbeitsschritten | |  | **20** |  |  |
|  |
| **Planungskompetenz**  Erkennen von Zusammenhängen | |  |
| **2) Teilbereich - Prozess/Ablauf Anmerkungen** | | | **120** |  |  |
| **Zeitökonomie**  Einhaltung der richtigen Reihenfolge im Arbeitsablauf  Konsequentes Zeitmanagement  Angemessenes Arbeitstempo  Zeitgerechte Fertigstellung der Speisen | |  | **10** |  |  |
|  |
|  |
| **Flexibilität**  Problemlösungskompetenz  Eingehen auf unvorhergesehene Situationen und Anforderungen  Belastbarkeit | |  | **10** |  |  |
|  |
|  |
| **Koordination**  Rechtzeitiges Anrichten der Speisen  richtige Geschirrwahl  Anwenden fachspezifischer Kenntnisse  Kommunikationsfähigkeit  Eigeninitiative | |  | **10** |  |  |
|  |
|  |
| **Fachkompetenz**  Selbständige, praktische Umsetzung lt. Aufgabenstellung  Selbständige Koordination der Arbeitsschritte in rationeller Reihenfolge  Einhaltung gastronomischer Richtlinien  Beantwortung vertiefender Fachfragen (situationsbedingt) | | Gang 1  Gang 2  Gang 3  Gang 4 | **60** |  |  |
| **Betriebsmitteleinsatz &Wirtschaftlichkeit**  Rationeller u. richtiger Einsatz der Betriebsmittel und Arbeitsgeräte  Wirtschaftlichkeit u. Wertschätzung von Gütern (Lebensmitteleinsatz), Verantwortungsbewusstsein | |  | **15** |  |  |
| **Arbeitsplatzgestaltung**  Mise en place: Bereitstellung der Arbeitsgeräte, Betriebsmittel und Lebensmittel  Beachtung der Hygienerichtlinien  Heißhalten/Kühlen von Speisen, Abfallentsorgung, ergonomischer Arbeitsablauf | |  | **15** |  |  |
| **3) Teilbereich - Ergebnis** | | **Punkteaufteilung nach Schwierigkeit der Gerichte** | **40** |  |  |
| **1. Gang**  Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik | |  |  |  |  |
|  |
|  |
| **2. Gang**  Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik | |  |  |  |  |
|  |
|  |
| **3. Gang**  Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik | |  |  |  |  |
|  |
|  |
| **4. Gang**  Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik | |  |  |  |  |
| **4) Teilbereich - professionelles Auftreten Anmerkungen** | | | **20** |  |  |
| **Erscheinungsbild**  Persönliche Hygiene (Nägel, Schmuck etc.)  Berufsbekleidung (Vollständigkeit, Sauberkeit, Bügelzustand) | |  |  |  |  |
|  | **10** |
|  |  |
| **Arbeitshaltung**  Pünktlichkeit, Belastbarkeit, Ausdauer  Selbständigkeit, Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit  Nacharbeiten | |  | **10** |  |  |
| **Beurteilungsantrag** | | **Gesamt** | **200** |  |  |
|  | |  | |  |  |
| **Notenschlüssel:** | | 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. | | | |
| **Sehr gut** | **200-181 Punkte** | Anforderungen werden in **weit über** das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt | | | |
| **Gut** | **180-161 Punkte** | Anforderungen werden in **über** das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt | | | |
| **Befriedigend** | **160-121 Punkte** | Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen zur **Gänze** erfüllt | | | |
| **Genügend** | **120-102 Punkte** | Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen **überwiegend** erfüllt | | | |
| **Nicht genügend** | **101 -0**  **Punkte** | Anforderungen werden **nicht einmal** in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt | | | |