|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 ArbeitsablaufKonsequentes ZeitmanagementAngemessenes ArbeitstempoZeitgerechte Fertigstellung der Speisen |  | **10** |  |  |
|  |
|  |
| **Flexibilität**ProblemlösungskompetenzEingehen auf unvorhergesehene Situationen und AnforderungenBelastbarkeit |  | **10** |  |  |
|  |
|  |
| **Koordination** Rechtzeitiges Anrichten der Speisenrichtige GeschirrwahlAnwenden fachspezifischer KenntnisseKommunikationsfähigkeitEigeninitiative |  | **10** |  |  |
|  |
|  |
| **Fachkompetenz**Selbständige, praktische Umsetzung lt. AufgabenstellungSelbständige Koordination der Arbeitsschritte in rationeller ReihenfolgeEinhaltung gastronomischer RichtlinienBeantwortung vertiefender Fachfragen (situationsbedingt) | Gang 1Gang 2Gang 3Gang 4  | **60** |  |  |
| **Betriebsmitteleinsatz &Wirtschaftlichkeit**Rationeller u. richtiger Einsatz der Betriebsmittel und ArbeitsgeräteWirtschaftlichkeit u. Wertschätzung von Gütern (Lebensmitteleinsatz), Verantwortungsbewusstsein |  | **15** |  |  |
| **Arbeitsplatzgestaltung**Mise en place: Bereitstellung der Arbeitsgeräte, Betriebsmittel und LebensmittelBeachtung der HygienerichtlinienHeißhalten/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, AusdauerSelbständigkeit, Leistungsbereitschaft, TeamfähigkeitNacharbeiten |   | **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  |