

Beispiel Bewertungsbogen Auftragsbezogenes Fachgespräch

Das Auftragsbezogene Fachgespräch ist ein Gespräch auf Augenhöhe mit dem Prüfling und keine Wissensabfrage.

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

Datum:

Menü:	Der Prüfling nennt sein Menü
Mögliche Fragen zum Menü könnten sich beziehen auf:	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenreflexion des Arbeitsablaufs und der Menüzubereitung • Fragen nach hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen des Arbeitsplatzes • Aufzeigen von alternativen Lebensmittelzutaten zu den im Menü eingesetzten Lebensmitteln • Aufzeigen von alternativen Speisen z. B. andere Sättigungs- oder Gemüsebeilagen • nach einfachen Erweiterungen des Menüs fragen • Ernährungsformen ändern, z. B. vegetarisch, vegan • Herkunft der Lebensmittel, Regionalität • saisonale Besonderheiten • nachhaltige Weiterverarbeitung der eventuell vorhandenen Abschnitte, Schalen etc.
Vorspeise (Salat)/Suppe	
Hauptgang	
Allgemeine Fragen zum Menü	
Benennen sowohl besonders positiver, als auch negativer Punkte:	

Die obigen Bewertungskriterien und deren Gewichtung sind ein Vorschlag. Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Prüfenden, dass sie diesen Vorschlag nach eingehender Erörterung übernehmen.