



Fachausweis
Haushaltleiterin/Haushaltleiter

Praktische Arbeiten
Verpflegung

Name:

Datum:

Vorname:

Note:

Prüfungsnummer:

1. Arbeitsplanung (Aufgabe 1)

Menüzusammenstellung, Mengenangaben, Einkaufsliste, Zeit- und Arbeitsplan

Unterposition 1

2. Arbeitsorganisation

Arbeitsvorbereitung / Mise en place / Arbeitsnachbereitung (aufräumen, Blick zurück) / rationelles Arbeiten / Zeit- und Arbeitseinteilung / Überblick / usw.

Unterposition 2

3. Hygiene / Umgang mit Sachwerten / Arbeitssicherheit

Persönliche Hygiene: Hände / Haare / Kleider / usw.
am Arbeitsplatz: Arbeitsort / Arbeitsgeräte / aufräumen usw. / Umgang mit Sachwerten / usw.

Unterposition 3

Zwischentotal

	Zwischentotal	
4. Ausführung der Arbeit		
In Bezug auf Arbeitstechnik / Fachwissen / Handgriffe / logische Abläufe / passende Arbeitsgeräte / usw.		
		Unterposition 4
5. Resultat Aufgabe 2		
Ergebnisse / Gesamteindruck / Genauigkeit / Vollständigkeit / Präsentation / Degustation / usw.		
		Unterposition 5
6. Resultat Aufgabe 3		
Ergebnisse / Gesamteindruck / Genauigkeit / Vollständigkeit / Präsentation / Kreativität usw.		
		Unterposition 6
Total	= : * 6 =	<div style="border: 2px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>
(*Anzahl bewertete Bereiche)		

Unterschrift der Expertinnen: _____
