



**Beurteilungsvorlage 4.1
für Expertinnen und Experten**

**Haushaltleiterinnen Schweiz
Berufsverband**

Berufsprüfung Haushaltleiterin / Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis			
Pos. 4.1	Praxisprüfung 4.1 (Handlungsfeld 4), 180 Minuten	Nr. der Kandidatin:	
Version	Raum:	Zeit:	
Name, Vorname:			
Erreichte Punktzahl:	Note:	Ort, Datum:	
Expertin 1:		Expertin 2:	
Unterschrift der Expertin:		Unterschrift der Expertin:	
Notenskala Maximale Punktezahl: 62 59.0 - 62.0 Punkte = Note 6.0 53.0 - 58.5 Punkte = Note 5.5 47.0 - 52.5 Punkte = Note 5.0 40.5 - 46.5 Punkte = Note 4.5 34.5 - 40.0 Punkte = Note 4.0 28.0 - 34.0 Punkte = Note 3.5 22.5 - 27.5 Punkte = Note 3.0 16.0 - 21.5 Punkte = Note 2.5 9.5 - 15.5 Punkte = Note 2.0 3.5 - 9.0 Punkte = Note 1.5 0.0 - 3.0 Punkte = Note 1.0		Erlaubte Hilfsmittel <ul style="list-style-type: none"> Es sind alle Hilfsmittel erlaubt: Rezeptblätter, Kochbücher, Taschenrechner, Smartphone zum Recherchieren für Rezepte (keine WhatsApp und sms-Nachrichten), eigene Planungsraster/Checklisten Keine eigenen Geräte/Maschinen mitbringen Dauer <ul style="list-style-type: none"> Sie haben für die gesamte Aufgabe inkl. Planen, Durchführen der Arbeiten und Aufräumen 180 Minuten Zeit. Kriterienorientierte Bewertung <ul style="list-style-type: none"> in Punkten. ½ Punkte sind möglich. Bei eidg. Prüfungen müssen Abzüge bei den Punktzahlen bei den Einzelpositionen kurz mit einem Hinweis begründet werden. 	

**Beurteilungsvorlage 4.1
für Expertinnen und Experten**

- Die **Beurteilungskriterien** gemäss Prüfungsordnung/Wegleitung lauten bei einer Beurteilung mit 2 Punkten pro zu prüfende Einzelposition wie folgt:

Punktescala Einzelpositionen/ Punkte	1.0 Punkt = teilweise
2.0 Punkte = vollständig	0.5 Punkte = mangelhaft
1.5 Punkte = mehrheitlich	0.0 Punkte = nicht gelöst

Beurteilung Pos.4.1, Praxisprüfung 1, 90 Minuten

A. Planen: (total 12 Punkte)						Pro Einzelposition sind 2 Punkte möglich	
Leere Raster/Checklisten dürfen als Vorlage von den Kandidatinnen/Kandidaten mitgebracht werden							
Div. Listen (6 Punkte)	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Ein schriftlicher Zeit- und Arbeitsplan ist vorhanden. (2 Pkt.)							
Der Plan ist durchdacht und vollständig. (2 Pkt.)							
Die Angaben sind realistisch und werden, wenn nötig, angepasst. (2 Pkt.)							
Mise en place (6 Punkte)	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Die Einkaufsliste ist vollständig (2 Pkt.)							
Die Rezeptquellen sind klar nachvollziehbar und notiert							
Die Mise en Place sind korrekt und vollständig (2 P.)							
Punktetotal Unterposition A (12)							

Punktetotal Übertrag (12)							
B. Rationalität (total 14 Punkte)	- Leere Raster/Checklisten dürfen als Vorlage von der Kandidatin/dem Kandidaten mitgebracht werden - Oda-Vorlage	Pro Einzelposition sind 2 Punkte möglich					
Arbeitsweise (6 Punkte)	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Die Arbeiten werden selbstständig und zweckmässig ausgeführt. (2 Pkt.)							
Die Kandidatin/der Kandidat arbeitet systematisch, effektiv und effizient. (2 Pkt.)							
Die Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind eingehalten. (2 Pkt.)							
Hygiene (8 Punkte)	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Die persönlichen Hygieneregeln sind eingehalten. (2 Pkt.)							
Die Regeln und Vorgaben der Betriebshygiene sind umgesetzt. (2 Pkt.)							
Die Produktehygiene ist eingehalten. (2 Pkt.)							
Lebensmittel werden vorschriftsgemäss gelagert. (2 Pkt.)							
Punktetotal Unterposition B (14)							
Punktetotal Übertrag (26)							

Punktetotal Übertrag (26)							
C. Fachlichkeit (total 18 Punkte)		Pro Einzelposition sind 2 Punkte möglich					
Essgewohnheiten, Kostformen (8 Punkte)	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Die Empfehlungen der Lebensmittelpyramide sind umgesetzt. (2 Pkt.)							
Die Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe ist gewährleistet. (2 Pkt.)							
Die Menüauswahl entspricht der Aufgabenstellung. (2 Pkt.)							
Allgemeingültige und individuellen Vorgaben (z.B. fettarm, leicht verdaulich, vegetarisch, mögl. Krankheitsbilder entsprechend) 2 Pkt.							
Rezepte, Arbeitsmethoden (10 Punkte)	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Die Zubereitungsarten der Rezepte sind eingehalten.							
Die Menge der verwendeten Lebensmittel entspricht einem 4 Personen-Bedarf. (Mit Berücksichtigung der Aufgabenstellung: Kinder, Senioren...)							
Die Wahl der Geräte und Utensilien ist richtig.							
Die gewählten Arbeitsmethoden sind angemessen und fachlich korrekt durchgeführt.							
Die gewählten Zubereitungsmethoden sind angemessen und werden korrekt durchgeführt.							
Punktetotal Unterposition C (18)							
Punktetotal Übertrag (44)							

Punktetotal Übertrag (44)							
D. Qualität (12 Punkte)		Pro Einzelposition sind 2 Punkte möglich					
Speisen	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Die Konsistenz, sowie der Geschmack wird durch die/den Kandidat/in überprüft. (2 Pkt.)							
Bei Verarbeitung der Lebensmittel achtet auf den Erhalt deren Qualität geachtet. (2 Pkt.)							
Die Speisen sind gemäss Auftrag sauber und appetitlich angerichtet. (2 Pkt.)							
Die Speisen sind in angemessenen Portionen angerichtet. (2 Pkt.)							
Die Qualität der Speisen in Bezug auf Geschmack, Konsistenz, Temperatur usw. entsprechen den Richtlinien. (2 Pkt.)							
Die Arbeitsnachbereitung ist durchgeführt und korrekt. (2 Pkt.)							
Punktetotal Unterposition D (12)							
Punktetotal Übertrag (56)							

Punktetotal Übertrag (56)							
E. Ökologie und Ökonomie (6 Punkte)		Pro Einzelposition sind 2 Punkte möglich					
	Kommentar	0	0.5	1	1.5	2	
Ökonomische Aspekte in Bezug auf <u>Material</u> und <u>Energie</u> sind korrekt umgesetzt.							
Die Lebensmittel werden ökonomisch verarbeitet.							
Der Umgang mit Lebensmittelresten erfolgt nach sozial-ethischen Aspekten (Food-Waste).							
Punktetotal Unterposition D (6)							
Punktetotal Pos. 4.1 (62)							

Kommentar (fakultativ, bitte wenn nötig auch die Blattrückseite benutzen)