

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung		Bewertungshilfe Abschlussprüfung Helfer/Helferin für Ernährung und Versorgung
EV11 Ernährung und Verpflegung Praxis	Datum	Prüfungsteilnehmer / Prüfungsteilnehmerin

Bewertungskriterien	Raum für Anmerkungen
Planung Auswahl Menükomponente Zeitplan	
Arbeitsvorbereitung Arbeitskleidung, persönliche Hygiene Arbeitsplatz, Geräte	
Arbeitsdurchführung Arbeitsplatz Sachgerechte Gestaltung, Ordnung	
Arbeitsmittel und Materialien Wirtschaftlicher und zweckmäßiger Einsatz	
Ausführung der Arbeit Sachlich richtig, fachgerechte Arbeitstechniken	
Arbeitsablauf	
Arbeitsweise Gewandt, zügig, umsichtig, sorgfältig, rationell	
Nutzung der Zeit	
Arbeitssicherheit Umweltschutz, Nachhaltigkeit	
Arbeitshygiene Qualitätssicherung	
Arbeitsergebnis Qualität, Quantität, Situations- und Personenorientierung	
Kriterien	Geschmack / Konsistenz /Anrichten/Dekoration
1. Teilaufgabe	
2. Teilaufgabe	
3. Teilaufgabe	
4. Teilaufgabe	
Reflexionsgespräch	