

FACHABITUR IM BEREICH « Küche » - E31

BERUFLICHES PRAKTIKUM Nr. 3 im Betrieb (40 Punkte)

E31 - SE2



Académie von  
Bordeaux

Schule :

Lycée Jean Capelle

Name und Vorname  
des Schülers :

Jahrgang 2014

Betrieb  
1

Betrieb  
2

Betrieb  
3

Bewertung des Schülers

Bereich	Fähigkeiten	spezifische Fähigkeiten	Bewertungs-kriterien	Bewertung in der Ausbildung Nr. 1					Bewertung in der Ausbildung Nr. 2					Endbewertung					
				Fähigkeiten				Ratschläge des Ausbilders	Fähigkeiten				Ratschläge des Ausbilders	Fähigkeiten				Bewertung	
				u n f.	ILP		F		u n f.	ILP		F		u n f.	ILP		F		
-	+			-	+			-	+			-	+						
1	C1-1 Organisation bei der Herstellung	C1-1.4 Warten der Küche und der Geräte	Beachten der Reglementierung (Hygien, Gesundheit, Sicherheit)																/4
	C1-3 Kochen	C1-3.3 Herstellung von Gerichten (Fisch, Muscheln, Krebstiere, Weichtiere)	Berufliche Kenntnisse und Kompetenzen, Schnelligkeit, Geschicklichkeit																/16
		C1-3.4 Herstellung von Gerichten (Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien, Eier)																	
		C1-3.5 Herstellung der Beilagen																	
C1-3.6 Herstellung von Desserts																			
C1-4 Anrichten und Verteilung	C1-4.1 Anrichten und Hervorheben der Herstellung	Hervorheben und Verteilung der Gerichte																	
	C1-4.2 Verteilen der Herstellung																		
2	C2-1 Berufliche Verbindungen schaffen	C2-1.1 Gruppen- und betriebliche Kommunikation	Kommunikation in unterschiedlichen beruflichen Rahmen																/7
	C2-2 Kommunikation mit kommerziellem Ziel	C2-2.2 Kommunikation während der Arbeit																	
3	C3-1 Teamführung	C3-1.1 Ein berufliches Verhalten annehmen	Berufliches Verhalten (einschließlich bei Teamarbeit)																/5
		C3-1.2 Anwendung des Arbeitsplans																	
4	C4-2 Lager- und Bestandverwaltung	C4-2.1 Empfangnahme und Kontrolle der gelieferten Waren	Empfangnahme und Lagern der Waren																/5
		C4-2.2 Auspacken und Verwalten der Waren																	
		C4-2.3 Lagern der Waren																	
		C4-2.4 Lagerkontrolle anhand geeigneter Vordrucke und Verwaltungshilfen																	
5	C5-1 Anwendung der Qualitätsstrategie	C5-1.3 Sich in seiner beruflichen Praxis Gedanken über die nachhaltige Entwicklung machen	Nachhaltige Entwicklung in den Arbeitsprozess integrieren																/3
* unf. = unfähig ILP = im Lernprozess F = fähig																/40			
<b>Gesamtpunktzahl Fachabitur</b>																			

FACHABITUR IM BEREICH « Küche » - E31

Situation 3 - E31

/40 Punkte

Bewertung des Schülers im Verhalten																	
PoI	Fähigkeiten	Bewertungsbereich	Bewertung in der Ausbildung Nr. 1				Bewertung in der Ausbildung Nr. 2				Nr.3						
			u n f.	ILP - +		F	Ratschläge des Ausbilders	u n f.	ILP - +		F	Ratschläge des Ausbilders	u n f.	ILP - +		F	
3	C3-1.1 Ein berufliches Verhalten annehmen	Berufliche Neugierde zeigen und um Rat bitten															
		Seine Arbeit nach Verfahrensweisen ausführen ohne auf Aufforderung zu warten.															
		Die Arbeitszeiten respektieren und pünktlich sein															
		Motivation zeigen															
		Dynamischen Einsatz, aktive Mitarbeit, Schnelligkeit, Lebhaftigkeit/dans bei der Arbeit zeigen															
		Sich vorstellen und eine saubere und gepflegte Arbeitskleidung haben.															
		Sich aktiv in die Arbeitsgruppe integrieren.															
		Sich selbst unter Kontrolle haben.															
		Sich den Bemerkungen anpassen können.															
		Diskretion zeigen															

Mitglieder des Prüfungsausschusses für die Auswertung Nr. 1		
Funktion	NAME Vorname	Unterschrift
Lehrer		
Ausbilder		

Bemerkungen

Mitglieder des Prüfungsausschusses für die Auswertung Nr. 2		
Funktion	NAME Vorname	Unterschrift
Lehrer		
Ausbilder		

Bemerkungen

Mitglieder des Prüfungsausschusses für die Auswertung Nr. 2		
Funktion	NAME Vorname	Unterschrift
Lehrer		
Ausbilder		

Bemerkungen