

# IPA: Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ 2024

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Fachvorgesetzter:

Kontrolliert durch: \_\_\_\_\_

ExpertInnen:

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |        | Durchgang: | Experte 1: _____ |  |                   |  |              |           |
|---|--------|------------|------------------|--|-------------------|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |        | Kand.-Nr.: | Experte 2: _____ |  |                   |  |              |           |
| <b>Planen und gestalten der Prozesse</b>        |        |            |                  |  | Kontrolliert von: |  |              |           |
| Nr.   | Aspekt | Kriterium  | Beobachtung      | Abzüge   |                   |  | Total Abzüge | Zu prüfen |

Die Gesundheitsfrage an den Kandidaten wurde gestellt: von: ..... Datum: .....

|        |                                      |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
|--------|--------------------------------------|--|--|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|--|--|
| 1.2.3. | Ablagestruktur                       | Versteht die verwendete Ablagestruktur des Betriebs  | Papierablage, elektronische Ablage, etc.   | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|        |                                      | Wendet die vorgegebene Ablagestruktur konsequent an  |  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
| 1.2.3. | Einsatz Organisations-Instrumente    | Erstellt alle vom Betrieb geforderten Organisationsinstrumente                                       | erstellt Wochenplan, Prozess- und Instruktionshilfsmittel  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|        |                                      | Setzt sinnvolle Prioritäten beim Einsatz der Organisationsinstrumente                                |  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
| 1.3.1. | Umgang mit Zielvorgaben              | Kennt die übertragenen Zielvorgaben  | z.B. Budgetvorgaben, Forecast  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|        |                                      | Hält die übertragenen Zielvorgaben in geeigneter Form fest   |  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
|        |                                      | Hält sich täglich in der eigenen Arbeit an die Zielvorgaben  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...  | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
|        |                                      | Kann die Zielvorgaben organisations- und aufgabengerecht für die richtige Stufe planen und verteilen |  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
|        |                                      | Greift korrigierend ein wenn Zielvorgaben nicht erfüllt werden                                       | konstruktives, zielorientiertes Feedback   | 0 |   | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
| 1.3.2. | Aufgabenverteilung in der Schicht    | Plant die Schicht gemäss betrieblichen Vorgaben  |  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|        |                                      | Verschafft sich einen Überblick über die vorhandenen Mitarbeiter und ihre Fähigkeiten                | Gemäss Ferienplan, Krankheiten, Stärken von MA's u.a.  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
|        |                                      | Verteilt die Aufgaben an die Mitarbeiter gemäss ihren Fähigkeiten                                    |  | 0 | 1 | 2 |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |
| 1.3.3. | Persönliche Planung des Arbeitstages | Frühzeitige Informationsbeschaffung  | Küchen-Produktionsplan, Free-Flow Belegungsplan, MA-Abwesenheiten, Fokuspunkt-Plan<br>Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|        |                                      | Schriftliche Notizen   | Arbeitsjournal täglich geführt<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...                          | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |                        | Durchgang:  | Experte 1: _____   |  |   |   |   |                   |              |                                     |
|---|------------------------|---|--|--|---|---|---|-------------------|--------------|-------------------------------------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |                        | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____   |  |   |   |   |                   |              |                                     |
| <b>Planen und gestalten der Prozesse</b>        |                        |   |  |  |   |   |   | Kontrolliert von: |              |                                     |
| Nr.   | Aspekt                 | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   |   |                   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 1.3.3.  | Arbeitsplanung         | Arbeitsplanung ist mit Vorgesetztem besprochen und Ziele erklärt  | kennet Wochen- und Tagesziele, Termin mit Vorgesetzten ist geplant   | 0  | 1 | 2 |   |                   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                        | Mitarbeiter werden über neue Arbeitsplanung im Voraus informiert  |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |                                     |
|   |                        | Bespricht die Arbeitsplanung am jeweiligen Tag mit dem/seinem Team  | Briefing/Debriefing der Schicht, klare Ansagen und Zuteilungen, Tagesaufgaben, Informationsbeschaffung   | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |                                     |
|   |                        | Ergreift geeignete Massnahmen bei Abweichungen oder Unvorgesehenem und informiert beim Bedarfsfall Vorgesetzten |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |                                     |
|   |                        | Dokumentiert bei Abweichungen gemäss betrieblichen Vorgaben   |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |                                     |
| 1.3.4.  | Führen in der Schicht  | Führt die Schicht ergebnisorientiert und mit klaren Aufträgen   | Orientiert sich dabei auf die gemachte Arbeitsplanung  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                        | Als Schichtleiter das Konzept der Selbstkontrolle bezüglich Hygiene im Betrieb umsetzen                         |  | 0  |   | 2 |   |                   |              |                                     |
|   |                        | Richtige Instruktion von neuen MA   |  | 0  |   | 2 |   |                   |              |                                     |
|   |                        | Prozessorientiertes Arbeiten, vernetztes Denken und Handeln   | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...                                      | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |                                     |
| 1.3.  | Transformale Kompetenz | Kann Risiken abschätzen   | Kann Risiken abschätzen<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...           | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                        | Entwickelt kreatives Handeln  | zeigt Mut zu Speziellem, Fantasie<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |                                     |
|   |                        | Lebenslanges Lernen   | Offen gegenüber Neuem<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...             | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |                                 | Durchgang:  | Experte 1: _____   |  |   |   |   |                   |              |           |                                     |
|---|---------------------------------|---|--|--|---|---|---|-------------------|--------------|-----------|-------------------------------------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |                                 | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____   |  |   |   |   |                   |              |           |                                     |
| <b>Planen und gestalten der Prozesse</b>        |                                 |   |  |  |   |   |   | Kontrolliert von: |              |           |                                     |
| Nr.   | Aspekt                          | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   |   |                   | Total Abzüge | Zu prüfen |                                     |
| 1.3.  | Führungs-kompetenz              | Teamfähigkeit   | Hält die betrieblichen Werte und Normen ein<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                                 | Belastbarkeit   | Reagiert und Druck souverän<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...                 | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|   |                                 | Zuverlässigkeit   | Hält Vereinbarungen ein<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...                     | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|   |                                 | Pünktlichkeit   | Hält Termine ein<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...                            | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
| 1.4.2.  | Marketing-instrumente einsetzen | Setzt selbständig einen Verkaufspunkt um  | z.B. Vitrine, Free-Choice Buffet, Counter  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                                 | Setzt vorhandene Werbemittel korrekt ein  |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           |                                     |
|   |                                 | Erstellt ein Briefing an die Mitarbeitenden                                       |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           |                                     |
|   |                                 | Wertet mit dem Vorgesetzten die Aktion aus und begründet die Wahl der Werbemittel |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           |                                     |
| 1.5.5.  | Kennzahlen im Arbeitsbereich    | Interpretiert Rapporte zu den wichtigsten Kennzahlen                              | z.B. Tagesabrechnung, Monatsabrechnung   | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                                 | Erläutert die Entstehung von betrieblichen Kennzahlen                             | Kundenfranken, Stundenleistung, Break Evenpoint  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           |                                     |
|   |                                 | Kann Abweichungen der Kennzahlen zu Budgetzahlen (ev. Vorjahr) aufzeigen          |  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           |                                     |
|   |                                 | Zeigt aufgrund der Abweichungen Prozessoptimierung auf und begründet diese        | z.B. Arbeitsabläufe  | 0  | 1 | 2 |   |                   |              |           |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |                          | Durchgang:   |   | Experte 1: _____ |   |  |   |                   |              |                                     |
|---|--------------------------|--|---|------------------|---|--|---|-------------------|--------------|-------------------------------------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |                          | Kand.-Nr.:   |   | Experte 2: _____ |   |  |   |                   |              |                                     |
| Beschaffen und Zubereiten der Produkte          |                          |  |   |                  |   |  |   | Kontrolliert von: |              |                                     |
| Nr.   | Aspekt                   | Kriterium  | Beobachtung   | Abzüge           |   |  |   |                   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 2.1.1.  | Lager vorbereiten        | Bereitet das Lager vor der Warenannahme gemäss Vorgaben vor  | FiFo, stellt Ordnung sicher   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                          | Wendet die betrieblichen Kontrollinstrumente fachgerecht an  | Datumkontrolle, Temperaturkontrolle, Sauberheitskontrolle, Zonentrennung  | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
| 2.1.6.  | Warenbeschaffung         | Führt Bedarfserhebung rechtzeitig und gezielt für seine Schicht aus                                  |   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                          | Überprüft Lager auf benötigte Waren  |   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
|   |                          | Bestellt fehlende Waren  | Mittels betrieblicher Bestellplattform, beachtet Lieferzeiten   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
| 2.1.2.  | Lieferung annehmen       | Überprüft gelieferte Waren mittels Belegen und sonstigen Hilfsmitteln auf Quantität und Qualität     |   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                          | Leitet bei Abweichungen oder Fehllieferungen die betrieblichen Massnahmen ein                        |   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
|   |                          | Erfasst die gelieferten Waren gemäss betrieblichen Vorgaben und verarbeitet die Belege               |   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
| 2.1.5.  | Lager bewirtschaften     | Kann Zweck und Nutzen des Inventars erklären   |   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                          | Kontrolliert Waren auf Qualität und Bestand und leitet bei Abweichungen die richtigen Massnahmen ein | Datierung, Checkliste für Sauberkeit, Zonentrennung angewendet  | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
|   |                          | Kontrolliert die technischen Anlagen und leitet bei Problemen entsprechende Massnahmen ein           | Temperaturkontrolle und Funktionskontrolle der Geräte   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
|   |                          | Bewirtschaftet Abfall gemäss betrieblichen Vorgaben  | Abfälle trennen   | 0                | 1 | 2  |   |                   |              |                                     |
| 2.2.1.  | Arbeitsplatz vorbereiten | Bereitet den Arbeitsplatz gemäss Schicht- und Tagesplanung vor                                       | Checklisten beachten, Hygienevorschriften:<br>Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                | 1 | 2  | 3 | 4                 | 5            | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |                          | Überprüft die nötigen Geräte und Utensilien auf funktionstüchtigen Zustand                           | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ...   | 0                | 1 | 2  | 3 | 4                 | 5            |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |  | Durchgang:  | Experte 1: _____   |  |   |   |                   |           |
|---|--|---|--|--|---|---|-------------------|-----------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |  | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____   |  |   |   |                   |           |
| <b>Beschaffen und Zubereiten der Produkte</b>   |  |   |  |  |   |   | Kontrolliert von: |           |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge      | Zu prüfen |
| 2.2.8.  | Produkte aufbereiten   | Bereitet Produkte gemäss Vorgaben fachgerecht auf   |  | 0  | 1 | 2 |                   | ☑         |
|   |  | Beachtet bei der Zubereitung Systeme und Normen und verwendet das korrekte Anrichte- und Schöpfgeschirr                 |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Wendet die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften bezüglich Temperatur, Warmhaltezeit und Rückkühlung korrekt an          |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
| 2.2.9.  | Produkte zubereiten  | Kennt die im Betrieb angewandten Zubereitungsarten/Garmethoden (min. 2 verschiedene) und wendet diese produktbezogen an |  | 0  | 1 | 2 |                   | ☑         |
|   |  | Vermeidung von Überproduktion   | Hält Rezepturen ein, hält Produktionspläne ein, reagiert auf Kundenfrequenz adäquat                  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Verwendet und entsorgt Überproduktion entsprechend den betrieblichen Vorgaben   |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Wendet die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften an  |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
| 2.2.1<br>0.                                     | Geräte für Warmgetränke vorbereiten                                    | Stellt Qualität und Sauberkeit sicher   | Kaffemaschine, Milchkühler, Milchkrug  | 0  | 1 | 2 |                   | ☑         |
|   |  | Kaffeebohnen sinnvoll aufgefüllt  |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Milchbehälter aufgefüllt  |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
| 2.2.1<br>0.                                     | Getränke Zubereiten (Softgetränke)                                     | Korrektes Trinkgefäss   | Becher, Glas   | 0  | 1 | 2 |                   | ☑         |
|   |  | Setzt die entsprechenden Utensilien und Einrichtungen ein   | Kaffemaschine, Milchkühler, Milchkrug  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Setzt die gewünschten Getränke fachgerecht nach betr. Vorgaben her  |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
| 2.2.1<br>0.                                     | Warmgetränke Zubereitung (Kaffee-Spezialitäten, Milchgetränke und Tee) | Korrekte Glaswahl   | Tasse, Becher, Glas  | 0  | 1 | 2 |                   | ☑         |
|   |  | Einhaltung der Rezepturen   |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Sinnvolle Reihenfolge der Zubereitung   | Reihenfolge so gewählt, dass alle Getränke in optimaler Qualität (z.B. Temperatur) zum Gast gelangen | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Optische Erwartung  |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |
|   |  | Gästewünsche berücksichtigt   |  | 0  | 1 | 2 |                   |           |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023          |                                  | Durchgang:  | Experte 1: _____  |  |   |   |              |                                     |  |
|--|----------------------------------|---|---|--|---|---|--------------|-------------------------------------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                                 |                                  | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____  |  |   |   |              |                                     |  |
| Präsentation und Verkauf der Produkte, Beraten der Gäste |                                  |   |   |  |   |   |              | Kontrolliert von:                   |  |
| Nr.  | Aspekt                           | Kriterium   | Beobachtung   | Abzüge   |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |  |
| 3.1.2.   | Verkaufshilfen                   | Verkaufshilfen entsprechen den betrieblichen Vorgaben   |   | 0  | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
|  |                                  | Setzt optische Verkaufshilfen gemäss Vorgaben gästegerecht, zielorientiert, wirkungsvoll und betriebspezifisch ein                      | z.B. Beschriftung, Verkaufskommunikation, Merchandising, Verkaufsanreize, Degustation, Positionierung | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
| 3.1.3.   | Gestaltungselemente              | Kombiniert beim Anrichten verschiedene Elemente (Menge, Formen, Garnituren oder Farben) nach betrieblichen Vorgaben                     |   | 0  | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
|  |                                  | Präsentiert Produkte attraktiv und verkaufsorientiert im Arbeitsablauf  |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
| 3.1.4.   | Sensorik                         | Zeigt Bewusstsein und Sinn für Sensorik   |   | 0  | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
|  |                                  | Setzt sensorische Elemente wie Farben, Geruch, Geschmack etc. gezielt ein   |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
| 3.1.5.   | Point of Sale (PoS)              | Konzipiert für eine Verkaufsform einen optimalen PoS  | z.B. Buffet, Vitrine, Getränkestation, POS für Impulskauf   | 0  | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
|  |                                  | Kontrolliert PoS bezüglich Verkaufssteuerung, Aufbau/Arbeitsablauf, Verkaufsgrundsätze, gesetzlicher Vorgaben und Deklarationspflichten | z.B. Jugendschutz, Datierung  | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
| 3.2.3.   | Verkauf und Gästeberatung        | Empfängt Gäste freundlich   | z.B. Augenkontakt   | 0  | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
|  |                                  | Analysiert Gästebedürfnisse   | gezielte Fragetechniken   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
|  |                                  | Schlägt Angebot kompetent vor und verkauft aktiv  |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
|  |                                  | Generiert Zusatzverkäufe  |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
|  |                                  | Kann auf mögliche Gästeinwände eingehen   |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
|  |                                  | Verabschiedet Gäste korrekt   |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
|  |                                  | Setzt Instrumente der Gästebindung gezielt und betriebsgerecht ein  |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
| 3.2.5.   | Gastraupflege und Gästebetreuung | Garantiert, dass sich der Gästebereich betriebsgerecht, sicher und sauber präsentiert   |   | 0  | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
|  |                                  | Überprüft aktiv die Verfügbarkeit der Utensilien im Gästebereich  |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |
|  |                                  | Betreut die Gäste im Gastraum freundlich und umsichtig  |   | 0  | 1 | 2 |              |                                     |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023                 |                | Durchgang:   | Experte 1: _____   |  |   |   |              |                   |  |
|---|----------------|--|--|--|---|---|--------------|-------------------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023  |                | Kand.-Nr.:   | Experte 2: _____   |  |   |   |              |                   |  |
| <b>Präsentation und Verkauf der Produkte, Beraten der Gäste</b> |                |  |  |  |   |   |              | Kontrolliert von: |  |
| Nr.   | Aspekt         | Kriterium  | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen         |  |
| 3.2.7.  | Feedbackkultur | Pflegt gegenüber Mitarbeitenden eine aktive und konstruktive Feedbackkultur    |  | 0  | 1 | 2 |              | ✓                 |  |
|   |                | Nimmt Reklamationen, Anliegen und Anregungen vom Gegenüber freundlich entgegen | Mitarbeiter, Chef, Gast                                    | 0  | 1 | 2 |              |                   |  |
|   |                | Wendet das betriebliche Reklamationsmanagement an                              | Kompetenzenrahmen eingehalten, leitet Infos adäquat weiter | 0  | 1 | 2 |              |                   |  |
| 3.2.8.  | Kassensystem   | Bedient das Kassensystem gemäss betrieblichen Vorgaben korrekt                 |  | 0  | 1 | 2 |              | ✓                 |  |
|   |                | Führt den Zahlungsvorgang nach betrieblichen Vorgaben durch                    | Cumulus, Supercard, Kaffeepass, Legi, Batch etc.           | 0  | 1 | 2 |              |                   |  |
|   |                | Kann die unterschiedlichen Zahlungsarten korrekt ausführen                     | Twint, Debit, Kredit, Rechnung, Lunchcheck, etc.           | 0  | 1 | 2 |              |                   |  |
|   |                | Kassensaldo nach Schichten korrekt   |  | 0  | 1 | 2 |              |                   |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023        |   | Durchgang:  | Experte 1: _____  | Hotel & Gastro<br>formativ |   |   |   |   | Kontrolliert von: |              |  |
|--|---|---|---|----------------------------|---|---|---|---|-------------------|--------------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                               |   | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____  |                            |   |   |   |   | Total<br>Abzüge   | Zu<br>prüfen |  |
| <b>Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit</b> |   |   |   |                            |   |   |   |   |                   |              |  |
| Nr.  | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung   | Abzüge                     |   |   |   |   | Total<br>Abzüge   | Zu<br>prüfen |  |
| 4.1  | Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sicherstellen | Standort Notfallapotheke bekannt  |   | 0                          | 2 |   |   |   |                   | ☑            |  |
|  |   | Notfallnummern sind bekannt   |   | 0                          | 2 |   |   |   |                   |              |  |
|  |   | Verhalten bei Kundenunfall  | Betriebsdefinierter Ablauf bekannt und sinnvolle Umsetzung des Ablaufs  | 0                          | 1 | 2 |   |   |                   |              |  |
|  |   | Verhalten bei Brandfall, kennt Sammelplatz  | Betriebsdefiniertes Verhalten bekannt   | 0                          | 1 | 2 |   |   |                   |              |  |
|  |   | Orte der Löschhilfsmittel sind bekannt  | z.B. Feuerlöscher, Löschdecke   | 0                          | 2 |   |   |   |                   |              |  |
|  |   | Techniken Tragen und Heben  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   | Trägt persönliche Schutzausrüstung wo nötig z.B. Sicherheitsschuhe, Augenschutz, Kälteschutz, Schutzmaske, etc. | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   | Korrekte Verwendung von Schutzvorrichtungen, z.B. bei Maschinen   | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   | Kennt relevante Notausschalter und Alarmknopf beim Tiefkühler   |   | 0                          | 2 |   |   |   |                   |              |  |
| 4.2  | Umweltschutz und Nachhaltigkeit sicherstellen             | Abfalltrennung  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 | ☑            |  |
|  |   | Strom und Wasser sparen   | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   | Reinigungsmitteldosierung beachten  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   | Entsorgung  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   | Recycling   | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5                 |              |  |
|  |   |   |   |                            |   |   |   |   |                   |              |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023        |                                   | Durchgang:                          | Experte 1: _____  |  |   |   |   |                   |              |           |                                     |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|---|--|---|---|---|-------------------|--------------|-----------|-------------------------------------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                               |                                   | Kand.-Nr.:                          | Experte 2: _____  |  |   |   |   |                   |              |           |                                     |
| <b>Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit</b> |                                   |                                     |   |  |   |   |   | Kontrolliert von: |              |           |                                     |
| Nr.  | Aspekt                            | Kriterium                           | Beobachtung   | Abzüge   |   |   |   |                   | Total Abzüge | Zu prüfen |                                     |
| 4.4  | Persönliche Hygiene sicherstellen | Bekleidung, kein Schmuck oder Uhren | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  |                                   | Hände waschen                       | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|  |                                   | Persönliche Sauberkeit (Auftritt)   | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
| 4.6  | Werterhaltung sicherstellen       | Schonender Umgang mit dem Mobiliar  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  |                                   | Schonender Umgang mit den Geräten   | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|  |                                   | Reinigung der Geräte                | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|  |                                   | Reinigung des Mobiliars             | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|  |                                   | Meldung bei Schäden                 | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |   | Durchgang:        | Experte 1: _____  |  |   |   |   |                   |              |           |                                     |
|---|---|-------------------|---|--|---|---|---|-------------------|--------------|-----------|-------------------------------------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |   | Kand.-Nr.:        | Experte 2: _____  |  |   |   |   |                   |              |           |                                     |
| Methodenkompetenzen                             |   |                   |   |  |   |   |   | Kontrolliert von: |              |           |                                     |
| Nr.   | Aspekt                                    | Kriterium         | Beobachtung   | Abzüge   |   |   |   |                   | Total Abzüge | Zu prüfen |                                     |
| 2.1   | Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung | Lösungsorientiert | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |   | Logisches Denken  | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |
|   |   | Routine           | Fehler pro Tag festhalten. Pro Fehler und Tag 1 Punkt Abzug. Wertung = Summe aller Abzüge<br>Tag 1 oder 6: ...<br>Tag 2 oder 7: ...<br>Tag 3 oder 8: ...<br>Tag 4 oder 9: ...<br>Tag 5 oder 10: ... | 0  | 1 | 2 | 3 | 4                 | 5            |           |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |  | Durchgang:   | Experte 1: _____  |  |   |   |  |           |
|---|--|--|---|--|---|---|--|-----------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |  | Kand.-Nr.:   | Experte 2: _____  |  |   |   |  |           |
| <b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>           |  |  |   |  |   |   | Kontrolliert von:  |           |
|   |  |  |   |  |   |   | <b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b> |           |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium  | Beobachtung   | Abzüge   |   |   | Total Abzüge   | Zu prüfen |
| 6.1   | Vollständigkeit und Qualität der Dokumentation | Titelblatt vorhanden (1 Seite)                     |   | 0  |   |   | 2  | ✓         |
|   |  | Titelblatt vollständig                             | Name Lernende/r, Name Lehrbetrieb, IPA - Dauer, Name Berufsbildner/in   | 0  | 1 | 2 |  |           |
|   |  | Einleitung vorhanden (1 Seite)                     |   | 0  |   |   | 3  |           |
|   |  | Inhaltliche Qualität der Einleitung                | Ziel der Arbeit erwähnt   | 0  | 1 | 2 |  |           |
|   |  | Fazit vorhanden (1 Seite)                          |   | 0  |   |   | 2  |           |
|   |  | Inhaltliche Qualität des Fazit                     | Reflektion muss vorhanden sein, Danksagung alleine gilt nicht als Fazit | 0  | 1 | 2 |  |           |
|   |  | Maximalzahl der Dokumentationsseiten überschritten | bei 5 Prüfungstagen max. 13 Seiten, bei 10 Arbeitstagen max. 23 Seiten  | 0  |   |   | 2  |           |
|   |  | Layout / Darstellung der Dokumentation             |   | 0  | 1 | 2 |  |           |
| 6.2   | Sprache von Dokumentation + Arbeitsjournalen   | Rechtschreibung korrekt                            | Fehler pro Seite: 0-1 = 0 Abzug, 2-4 = 1 Abzug, 5 und mehr = 2 Abzüge   | 0  | 1 | 2 | ✓  |           |
|   |  | Klare, verständliche Formulierung                  |   | 0  | 1 | 2 |  |           |
|   |  | Korrekte Verwendung der Fachbegriffe               |   | 0  | 1 | 2 |  |           |

### Arbeitsjournale

|     |   |   |  |   |   |   |    |   |
|-----|---|---|--|---|---|---|----|---|
| 6.3 | Arbeitsjournal 1<br>Tag 1<br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0 |   |   | 24 | ✓ |
|     |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0 |   | 2 |    |   |
|     |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0 |   | 2 |    |   |
|     |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0 |   | 2 |    |   |
|     |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0 |   | 2 |    |   |
|     |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0 |   | 2 |    |   |
|     |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0 |   | 2 |    |   |
|     |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0 | 1 | 2 |    |   |
|     |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0 | 1 | 2 |    |   |
|     |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0 | 1 | 2 |    |   |
|     |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0 | 1 | 2 |    |   |
|     |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0 | 1 | 2 |    |   |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |   | Durchgang:  | Experte 1: _____                                     |  |   |   |  |           |  |
|---|---|---|--|--|---|---|--|-----------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |   | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____                                     |  |   |   |  |           |  |
| <b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>           |   |   |  |  |   |   | Kontrolliert von:  |           |  |
|   |   |   |  |  |   |   | <b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b> |           |  |
| Nr.   | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge   | Zu prüfen |  |
| 6.4   | Arbeitsjournal 2<br><br>Tag 2<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | ☑         |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
| 6.5   | Arbeitsjournal 3<br><br>Tag 3<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | ☑         |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |           |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |   | Durchgang:  | Experte 1: _____                                     |  |   |   |  |           |  |
|---|---|---|--|--|---|---|--|-----------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |   | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____                                     |  |   |   |  |           |  |
| <b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>           |   |   |  |  |   |   | Kontrolliert von:  |           |  |
|   |   |   |  |  |   |   | <b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b> |           |  |
| Nr.   | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge   | Zu prüfen |  |
| 6.6   | Arbeitsjournal 4<br><br>Tag 4<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | ☑         |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
| 6.7   | Arbeitsjournal 5<br><br>Tag 5<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | ☑         |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |           |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |           |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |           |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |   | Durchgang:  | Experte 1: _____                                     |  |   |   |  |                          |  |
|---|---|---|--|--|---|---|--|--------------------------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |   | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____                                     |  |   |   |  |                          |  |
| <b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>           |   |   |  |  |   |   | Kontrolliert von:  |                          |  |
|   |   |   |  |  |   |   | <b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b> |                          |  |
| Nr.   | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge   | Zu prüfen                |  |
| 6.8   | Arbeitsjournal 6<br><br>Tag 6<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | <input type="checkbox"/> |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
| 6.9   | Arbeitsjournal 7<br><br>Tag 7<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | <input type="checkbox"/> |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |   | Durchgang:  | Experte 1: _____                                     |  |   |   |  |                          |  |
|---|---|---|--|--|---|---|--|--------------------------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |   | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____                                     |  |   |   |  |                          |  |
| <b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>           |   |   |  |  |   |   | Kontrolliert von:  |                          |  |
|   |   |   |  |  |   |   | <b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b> |                          |  |
| Nr.   | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge   | Zu prüfen                |  |
| 6.10  | Arbeitsjournal 8<br><br>Tag 8<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | <input type="checkbox"/> |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
| 6.11  | Arbeitsjournal 9<br><br>Tag 9<br><br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24   | <input type="checkbox"/> |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |  |                          |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |   | Durchgang:  | Experte 1: _____                                     |  |   |   |              |                          |  |
|---|---|---|--|--|---|---|--------------|--------------------------|--|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |   | Kand.-Nr.:  | Experte 2: _____                                     |  |   |   |              |                          |  |
| <b>Dokumentation / Arbeitsjournal</b>           |   |   |  | Kontrolliert von:  |   |   |              |                          |  |
|   |   |   |  | <b>Anzahl Tage IPA = Anzahl bewertete Arbeitsjournale (zwingend) ↓</b>             |   |   |              |                          |  |
| Nr.   | Aspekt                                      | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge   |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                |  |
| 6.12  | Arbeitsjournal 10<br>Tag 10<br>Datum: ..... | Arbeitsjournal vorhanden                                  |  | 0  |   |   | 24           | <input type="checkbox"/> |  |
|   |   | Arbeiten gemäss Tages-/Wochenvorlage aufgeführt           |  | 0  | 2 |   |              |                          |  |
|   |   | Umfang genügend (1-2 Seiten)                              |  | 0  | 2 |   |              |                          |  |
|   |   | Einsatz Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz aufgeführt |  | 0  | 2 |   |              |                          |  |
|   |   | Auflistung gut gelaufener Arbeiten vorhanden              |  | 0  | 2 |   |              |                          |  |
|   |   | Auflistung nicht gut gelaufener Arbeiten vorhanden        |  | 0  | 2 |   |              |                          |  |
|   |   | Besondere Vorkommnisse erwähnt                            |  | 0  | 2 |   |              |                          |  |
|   |   | Beschreibung geleisteter Arbeiten                         | sinnvoll, vollständig, genügender Detaillierungsgrad | 0  | 1 | 2 |              |                          |  |
|   |   | Beschreibung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz   | sinnvoll erläutert                                   | 0  | 1 | 2 |              |                          |  |
|   |   | Beschreibung der gut gelaufenen Arbeiten                  | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |              |                          |  |
|   |   | Beschreibung der nicht gut gelaufenen Arbeiten            | verständlich erläutert und begründet                 | 0  | 1 | 2 |              |                          |  |
|   |   | Beschreibung besonderer Vorkommnisse                      | z.B. AHA-Erlebnisse, verständlich beschrieben        | 0  | 1 | 2 |              |                          |  |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023 |        | Durchgang: | Experte 1: _____ |  |                   |              |           |
|---|--------|------------|------------------|--|-------------------|--------------|-----------|
| KandidatIn: / 01.01.2023                        |        | Kand.-Nr.: | Experte 2: _____ |  |                   |              |           |
| <b>Präsentation</b>                             |        |            |                  |  | Kontrolliert von: |              |           |
| Nr.   | Aspekt | Kriterium  | Beobachtung      | Abzüge   |                   | Total Abzüge | Zu prüfen |

**Die Gesundheitsfrage an den Kandidaten wurde gestellt: von: ..... Datum: .....**

|     |                                  |  |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|-----|----------------------------------|--|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 7.1 | Vollständigkeit der Präsentation | Formale Struktur einer Präsentation vorhanden                  | z.B. Begrüssung/Einleitung, Abschluss, Bedankung  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
|     |                                  | Gibt Kurzbeschreibung der Arbeit                               |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Erwähnt besondere Vorkommnisse                                 |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Aufträge die besonders forderten werden erwähnt                |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | 3 Punkte, die sehr gut gelaufen sind, werden genannt           |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | 3 Punkte, die anders gemacht werden sollten, werden genannt    |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
| 7.2 | Inhalt der Präsentation          | Kurzbeschreibung entspricht der Arbeit                         |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
|     |                                  | Reaktion auf besondere Vorkommnisse sinnvoll                   |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Begründung der besonders fordernden Aufträge plausibel         |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Begründung der gut gelaufenen Punkte plausibel                 |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Begründung der in Zukunft anders zu machenden Punkte plausibel |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
| 7.3 | Präsentations-technik            | Gestik bzw. Mimik unterstützen die Präsentation                | Zur Person und zur Situation passend, natürlich   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
|     |                                  | Blickkontakt mit Publikum                                      |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | freier Vortrag   | Nur vorgelesen, abgelesen   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | angemessene Lautstärke   |   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Vortragstempo, Redefluss                                       | zu schnell, stockend, mit Aussetzern  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Tonfall  | monoton, motivierend, mitreissend   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | korrekte Fachsprache   | Fachbegriffe korrekt eingesetzt   | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
|     |                                  | Hilfsmiteinsatz sinnvoll                                       | den Räumlichkeiten angepasster Einsatz von Hilfsmitteln wie z.B. PowerPoint, Flipchart, Audio, Film, etc.                         | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |                                     |
| 7.4 | Zeitvorgabe                      | Zeitvorgabe von 15 Minuten eingehalten                         | Zeitabweichung<br>- kleiner als 2 Minuten = 0 Abzug<br>- zwischen 2 und 5 Minuten = 1 Abzug<br>- grösser als 5 Minuten = 2 Abzüge | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023  |        | Durchgang: | Experte 1: _____ |  |              |           |
|--|--------|------------|------------------|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: / 01.01.2023   |        | Kand.-Nr.: | Experte 2: _____ |  |              |           |
| <b>Fachgespräch: Vertiefende Fragen</b>  |        |            |                  | Kontrolliert von:  |              |           |
| <b>Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓</b> |        |            |                  |  |              |           |
| Nr.  | Aspekt | Kriterium  | Beobachtung      | Abzüge   | Total Abzüge | Zu prüfen |

### Vertiefende Fragen zur Präsentation

|       |                 |   |  |   |   |   |  |  |  |  |                                     |
|-------|-----------------|---|--|---|---|---|--|--|--|--|-------------------------------------|
| 8.1.1 | Frage 1 (Präs.) | Frage 1:                                    |  | 0 |   |   |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|       |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
|       |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
| 8.1.2 | Frage 2 (Präs.) | Frage 2:                                    |  | 0 |   |   |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|       |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
|       |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
| 8.1.3 | Frage 3 (Präs.) | Frage 3:                                    |  | 0 |   |   |  |  |  |  | <input type="checkbox"/>            |
|       |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
|       |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
| 8.1.4 | Frage 4 (Präs.) | Frage 4:                                    |  | 0 |   |   |  |  |  |  | <input type="checkbox"/>            |
|       |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
|       |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |

### Vertiefende Fragen zum Dossier

|       |                 |   |  |   |   |   |  |  |  |  |                                     |
|-------|-----------------|---|--|---|---|---|--|--|--|--|-------------------------------------|
| 8.2.1 | Frage 1 (Doss.) | Frage 1:                                    |  | 0 |   |   |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|       |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
|       |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
| 8.2.2 | Frage 2 (Doss.) | Frage 2:                                    |  | 0 |   |   |  |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|       |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |
|       |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |  |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023  |                 | Durchgang:                                  | Experte 1: _____ |  |   |   |                   |                          |
|--|-----------------|---|------------------|--|---|---|-------------------|--------------------------|
| KandidatIn: / 01.01.2023   |                 | Kand.-Nr.:                                  | Experte 2: _____ |  |   |   |                   |                          |
| <b>Fachgespräch: Vertiefende Fragen</b>  |                 |   |                  |  |   |   | Kontrolliert von: |                          |
| <b>Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓</b> |                 |   |                  |  |   |   |                   |                          |
| Nr.  | Aspekt          | Kriterium                                   | Beobachtung      | Abzüge   |   |   | Total Abzüge      | Zu prüfen                |
| 8.2.3  | Frage 3 (Doss.) | Frage 3:                                    |                  | 0  |   |   |                   | <input type="checkbox"/> |
|  |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |                  | 0  | 1 | 2 |                   |                          |
|  |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |                  | 0  | 1 | 2 |                   |                          |
| 8.2.4  | Frage 4 (Doss.) | Frage 4:                                    |                  | 0  |   |   |                   | <input type="checkbox"/> |
|  |                 | Sinnvolle, vollständige Antwort             |                  | 0  | 1 | 2 |                   |                          |
|  |                 | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |                  | 0  | 1 | 2 |                   |                          |

### Vertiefende Fragen zur Unternehmung

|       |                   |   |  |   |   |   |  |                                     |
|-------|-------------------|---|--|---|---|---|--|-------------------------------------|
| 8.3.1 | Frage 1 (Untern.) | Frage 1:                                    |  | 0 |   |   |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|       |                   | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
|       |                   | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
| 8.3.2 | Frage 2 (Untern.) | Frage 2:                                    |  | 0 |   |   |  | <input type="checkbox"/>            |
|       |                   | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
|       |                   | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
| 8.3.3 | Frage 3 (Untern.) | Frage 3:                                    |  | 0 |   |   |  | <input type="checkbox"/>            |
|       |                   | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
|       |                   | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
| 8.3.4 | Frage 4 (Untern.) | Frage 4:                                    |  | 0 |   |   |  | <input type="checkbox"/>            |
|       |                   | Sinnvolle, vollständige Antwort             |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |
|       |                   | Wenn Begründung verlangt, ist sie plausibel |  | 0 | 1 | 2 |  |                                     |

| Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ, IPA 2023  |        | Durchgang: | Experte 1: _____ |  |              |           |
|--|--------|------------|------------------|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: / 01.01.2023   |        | Kand.-Nr.: | Experte 2: _____ |  |              |           |
| <b>Fachgespräch: Vertiefende Fragen</b>  |        |            |                  | Kontrolliert von:  |              |           |
| <b>Zu Präsentation und Dossier mind. je 2 Fragen, Unternehmung mindestens 1 Fragen stellen ↓</b> |        |            |                  |  |              |           |
| Nr.  | Aspekt | Kriterium  | Beobachtung      | Abzüge   | Total Abzüge | Zu prüfen |

**Bewertung über gesamtes Gespräch**

|     |   |   |  |   |   |   |  |  |  |                                     |
|-----|---|---|--|---|---|---|--|--|--|-------------------------------------|
| 8.4 | Gesprächstechnik, Sozial- und Selbstkompetenz | Fachbegriffe bekannt und korrekt verwendet                    |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|     |   | Detaillierung der Aussagen                                    | verliert sich nicht im Detail                            | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |
|     |   | Geht auf Zwischenfragen ein                                   | adressatengerecht, lässt sich nicht aus der Ruhe bringen | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |
|     |   | Behält roten Faden  |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |
|     |   | Blickkontakt zum Experten                                     |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |
|     |   | Sicheres Auftreten  |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |
|     |   | Offene Haltung  |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |
|     |   | Hält sich bezüglich Betrieb an Vertraulichkeitsvereinbarungen |  | 0 | 1 | 2 |  |  |  |                                     |