

# QB Prakt. Arbeiten: Zusatz. Confiserie EFZ 2015

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:	EXA00038--550955
Qualifikationsdatum:	01.01.2015
Qualifikationsdurchgang:	0
Aufgabenkombi:	alle Aufgaben
<hr/>	
Kandidaten-Nummer:	
Anrede:	
KandidatIn:	
<hr/>	
Qualifikationsort:	
Arbeitsplatz:	1
<hr/>	
Experte 1:	
Experte 2:	
<hr/>	
Qualifikationsleiter 1:	
Qualifikationsleiter 2:	

### Prüfungszeit:

Start 1. Tag: .....

Ende 1. Tag: .....

Start 2. Tag: .....

Ende 2. Tag: .....

### Dokumente vorhanden:

- Personalausweis
- Rezeptbuch
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

### Unterschriften:

Experte 1: .....

Experte 2: .....

1 a Zuckerarbeiten nach freier Wahl			Produktname:						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
1.01	Vorbereitung	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
1.02	Kochvorgang	Herunterwaschen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Kochgrad / Schmelzen	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	3			
1.03	Weiterverarbeitung	Ausgiessen / Mischen / Tablieren		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Schneiden / Walzen / Formen / Brechen		0	1	2			
1.04	Endprodukt	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2			
		Gesamteindruck		0	1	2			
		Gleichmässigkeit		0	1	2			
1.05	Verkäuflich / Weiterverarbeitbar / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		mindestens 30 Stück trempier- oder verkaufsbereit / mindestens 2 Schalen	Mindestangabe nicht erreicht	0				4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
1.06	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

Beispiel 2015

1 b.1 Zuckerarbeiten nach Vorgabe			Produktname:						Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Abzüge	prüfen		
1.07	Vorbereitung	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
1.08	Kochvorgang	Herunterwaschen		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Kochgrad / Schmelzen	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	2	3			
1.09	Weiterverarbeitung	Schneiden / Walzen / Formen / Brechen		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ausgiessen / Mischen / Tablieren		0	1	2				
1.10	Endprodukt	Farbe		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2				
		Gesamteindruck		0	1	2				
		Gleichmässigkeit		0	1	2				
1.11	Verkäuflich / Weiterverarbeitbar / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2	3		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2				
		mindestens 30 Stück trempier- oder verkaufsbereit / mindestens 2 Schalen	Mindestangabe nicht erreicht	0	1	2	3	4		
		Benötigt 2. Versuch		0	1	2				
1.12	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1	2				
		Produkt nicht hergestellt		0	1	2				

Beispiel 2015

1 b.2 Zuckerarbeiten nach Vorgabe			Produktname:						Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Abzüge	prüfen	
1.13	Vorbereitung	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
1.14	Kochvorgang	Herunterwaschen		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Kochgrad / Schmelzen	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	2	3			
1.15	Weiterverarbeitung	Schneiden / Walzen / Formen / Brechen		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausgiessen / Mischen / Tablieren		0	1	2				
1.16	Endprodukt	Farbe		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Form		0	1	2				
		Gesamteindruck		0	1	2				
		Gleichmässigkeit		0	1	2				
1.17	Verkäuflich / Weiterverarbeitbar / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2	3			<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		mindestens 30 Stück trempier- oder verkaufsbereit / mindestens 2 Schalen	Mindestangabe nicht erreicht	0				4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
1.18	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1					<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

2 a Grundmassen nach freier Wahl			Produktenamen 1 + 2:						Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total	Abzüge	Zu prüfen	
2.01	Vorbereitung 1. Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2	█	█	✓	
2.02	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2	█	█	✓	
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2	█	█		
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2	█	█		
2.03	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2	█	█	✓	
		Konsistenz		0	1	2	█	█		
2.04	Endprodukt weiterverarbeitbar 1. Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			█	█	✓	
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1		█	█		
		30 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			█	█		
		Benötigt 2. Versuch		0		2	█	█		
2.05	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1		█	█	✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1		█	█		
		Produkt nicht hergestellt		0	1		█	█		

### Grundmasse 2

2.06	Vorbereitung 2. Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2	█	█	✓
2.07	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2	█	█	✓
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2	█	█	
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2	█	█	
2.08	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2	█	█	✓
		Konsistenz		0	1	2	█	█	
2.09	Endprodukt weiterverarbeitbar 2. Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			█	█	✓
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1		█	█	
		30 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			█	█	
		Benötigt 2. Versuch		0		2	█	█	

2 a Grundmassen nach freier Wahl			Produktenamen 1 + 2:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung		Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
2.10	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten			0	1	<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten			0	1	
		Produkt nicht hergestellt			0	1	

Beispiel 2015

2 b.1 Grundmassen nach Vorgabe			Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.11	Vorbereitung Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
2.12	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2	3	
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2	3	
2.13	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz		0	1	2	3	
2.14	Endprodukt weiterverarbeitbar Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1		3	
		30 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2	3	
2.15	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1		3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1		3	
		Produkt nicht hergestellt		0	1		3	

Beispiel 2015

2 b.2 Grundmassen nach Vorgabe			Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.16	Vorbereitung Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2	█	<input checked="" type="checkbox"/>
2.17	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2	█	<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2	█	
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2	█	
2.18	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2	█	<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz		0	1	2	█	
2.19	Endprodukt weiterverarbeitbar Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		30 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
2.20	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015



3 a Pralinen		Produktenname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.01	Pralinen Sortiment	Grösse	optische Grösse erscheint gleichmässig	0	1	2		✓
		Form		0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
3.02	Gegossene Formenpralinen	Giessen		0	1	2		✓
		Füllen		0	1	2		
		Couvrieren		0	1	2		
		Ausformen		0	1	2		
3.03	Trempiieren	Exaktheit		0	1	2		✓
		Routine		0	1	2		
3.04	Couverture	Behandlung / Bearbeitung		0	1	2		✓
		Routine		0	1	2		
3.05	Endprodukt	Glanz		0	1	2		✓
		Zeichnung		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
3.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 30 Stück je Sorte, 2 Sorten Couverture, 6 Sorten Interieur	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
3.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

3 b Dragierarbeiten		Produktname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.08	Rösten	Röstgrad		0	1	2		✓
		Gleichmässigkeit		0	1	2		
3.09	Caramelisieren	Schmelzen / Kochgrad	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	2	3	✓
		Mischen		0	1	2		
3.10	Dragieren	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Routine		0	1	2		
3.11	Endprodukt	Aussehen		0	1	2		✓
		Gleichmässigkeit		0	1	2		
3.12	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 1 kg	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
3.13	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

4 a Couverturearbeiten von Hand temperieren		Produktname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Temperiervorgang	Temperiermethode anwenden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Routine		0	1	2		
		Fliesseigenschaft		0	1	2		
4.02	Endprodukt	Glanz		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bruch		0	1	2		
4.03	Endprodukt weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch	nur falls Temperiervorgang komplett neu gestartet wird	0		2		
4.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

4 b Couverturearbeiten 3 gleiche Hohlkörper			Produktname: _____					Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Abzüge	prüfen	
4.05	Schminken	Exaktheit		0	1	2		4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Wirkung		0	1	2			
		nicht geschminkt		0					
4.06	Giessvorgang	Routine		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Exaktheit		0	1	2			
		Auskühlen		0	1	2			
		Bödele	Beide Formen müssen geschlossen sein	0	1	2			
4.07	Endprodukt	Aussehen		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Gewicht		0	1	2			
		Glanz aussen		0	1	2			
		Glanz innen	Eine Form muss aufgebrochen werden	0	1	2			
4.08	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		3 gleiche Hohlkörper, mindestens 13 cm hoch	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
4.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

Beispiel 2015

5 a Schokoladenspezialität Füllung			Produktname: _____							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Herstellung	Rohstoffe abwägen				0	1	2		✓
		Arbeitstechnik				0	1	2		
5.02	Textur	Struktur				0	1	2		✓
		Feinheit				0	1	2		
		Konsistenz				0	1	2		
5.03	Füllung weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden				0		3	✓
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden				0	1		
		mindestens 1 Füllung herstellen	nicht hergestellt = 4				0		4	
		Benötigt 2. Versuch					0	2		

5 b Schokoladenspezialität Produktion und Fertigstellung			Produktname: _____							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.04	Herstellung	Giessen / Dressieren / Ausrollen / Füllen				0	1	2		✓
		Arbeitstechnik				0	1	2		
5.05	Endprodukt	Aussehen / Exaktheit				0	1	2		✓
		Glanz				0	1	2		
		Exaktheit				0	1	2		
5.06	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5	minimalistische Ausführung = 2				0	1	2	✓
5.07	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0		3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0	1		
		30 Stück mit je mindestens 20 g	Mindestangabe nicht erreicht				0		4	
		Benötigt 2. Versuch					0	2		
5.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1		✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1			
		Produkt nicht hergestellt				0	1			

6 a Fantasie-Artikel Herstellung			Produktname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.01	Herstellung 1	Abwägen		0	1	2		✓
		Modellieren / Giessen / Füllen		0	1	2		
		Ausstechen		0	1	2		
		Zusammensetzen		0	1	2		
6.02	Herstellung 2	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Routine		0	1	2		
6.03	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓

6 b Fantasie-Artikel Kreativität und Gesamteindruck			Produktname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.04	Ausführung	Air Brush		0	1	2		✓
		Sprühen / Abflämmen		0	1	2		
		Cornetarbeit		0	1	2		
		Gleichmässigkeit		0	1	2		
6.05	Endprodukt (Gesamteindruck)	Originalität		0	1	2		✓
		Idee		0	1	2		
6.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		5-fache Ausführung	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
6.07	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

7 a Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.01	Produktions-Hygiene	Umgang mit Rohstoffe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hygienische Arbeitsweise		0	1	2		
		Materialauswertung		0	1	2		
7.02	Betriebliche Hygiene	Boden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitsfläche		0	1	2		
		Gerätschaften		0	1	2		
7.03	Persönliche Hygiene	Erscheinungsbild		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schuhe		0	1	2		
		Kleider		0	1	2		

7 b Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.04	Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit	Arbeit stimmt mit Arbeitsplanung überein / Zeitmanagement		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bedienung der Maschinen und Geräte		0	1	2		
		Ökonomischer und ökologischer Umgang mit Lebensmittel, Material und Energie		0	1	2		
		Unfallverhütendes Arbeiten		0	1	2		

7 c Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.05	Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs	Umfang	Vollständig	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Übersichtlichkeit		0	1	2		
		Bild vorhanden	Idealbild immer vorhanden = 0 teilweise vorhanden = 1 nie vorhanden = 2	0	1	2		