

Selbstbeurteilung

Spezielle
Branchenkunde

Semester 2

Name _____

Vorname _____

Lernbereich	Lernziel	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	Ich kanns - es klappt	Ich kanns noch nicht	Welches sind meine Schwächen ?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
							Datum:	Was:
Theoretische spez. Branchenkunde	Die versch. Labels aufzählen							
Theoretische spez. Branchenkunde	Die Unterschiede der Fleisch-erzeugnisse verstehen							
Theoretische spez. Branchenkunde	Die Unterschiede der Fleisch-stücke verstehen							
Kochkunde	Die Grundzubereitungsarten verstehen							
Kochkunde	Die Unterschiede der Grund-zubereitungsarten aufzeigen							
Kochkunde	Die Grundzubereitungsarten erklären und anwenden							
Arbeitssicherheit	Die Unfallverhütungsmass-nahmen im DH anwenden							
Verkaufsfertige Produkte	Take-away-Produkte und Sulzgerichte beschreiben							
Verkaufsfertige Produkte	Take-away-Produkte und Sulzgerichte herstellen							
Verpacken	Produkte fachgerecht verpacken							
Verpacken	Das entsprechende Ver-packungsgewicht definieren							
Qualitätssicherung	Sinn und Zweck der Quali-tätssicherung verstehen							
Qualitätssicherung	Die Parameter der Quali-tätssicherung anwenden							
Salate und Saucen	Die Salate und Saucen beschreiben und herstellen							

Fleischplatten und Käseplatten	verschiedene Fleisch-, Charcuterie- und Käseplatten beschreiben							
Fleischplatten und Käseplatten	versch. Fleisch-, Charcuterie- und Käseplatten herstellen							
Bereitstellen des Verkaufsbuffets	Die Gesetzmässigkeiten für die Bereitstellung anwenden							
Bereitstellen des Verkaufsbuffets	Die Gesetzmässigkeiten in die Praxis umsetzen							
Kalte Platten	verschiedene Fleischfonduplatten beschreiben							
Kalte Platten	Verschiedene Fleischfonduplatten herstellen							
Backwaren	Mit Fleischgefüllte Backwaren beschreiben							
Backwaren	Mit Fleischgefüllte Backwaren herstellen							

Unterschrift des Auszubildenden:

Durch den Berufsbildner - Lehrmeister auszufüllen

Die Leistungsziele wurden

gut erfüllt

erfüllt

teilweise erfüllt

nicht erfüllt

Datum:

Unterschrift des Berufsbildners:
