|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Lernfeld Küche** | Name: |
| *Beurteilungsbogen* | Klasse:  |
| Datum: |

****

**Bewerten Sie die Rezepturvorschlag für die AOK. Ziehen Sie pro Fehler/Kommentar 5 % ab.**

**Notieren Sie pro Abzug eine Begründung!**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 25% | 25% | 25% | 25% |  |
| **Kriterien** | **Rezeptauswahl** | **Ballaststoffanteil** | **Waren- und Mengenberechnung** | **Arbeitsablaufplan** |  |
| Das Gericht ist sowohl den Privathaushalt als auch für das Restaurant geeignet.Saisonale und regionale Lebensmittel finden Verwendung. | Das Gericht enthält pro Portion 10-15 g Ballaststoffe. Die Berechnung ist richtig. | Die Waren-und Mengenberechnung ist vollständig und richtig.Die Preisvorgabe wird eingehalten.  | Der Arbeitsablaufplan ist vollständig und richtig.Er ist leserlich und ohne Rechtschreibfehler. | Gesamtprozent |
| Team 1  |  |  |  |  |  |
| Team 2 |  |  |  |  |  |
| Team 3 |  |  |  |  |  |
| Team 4 |  |  |  |  |  |