**Beurteilungsblatt Restaurantmanagement**

(à la carte, Komponentenwahl)

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidat\*in: | Klasse/Gruppe: |
| Prüfer\*in: | Datum: |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | **mögl.**  **Punkte** | **erreichte Punkte** | **Anmerkungen** |
|  | **Arbeitskleidung,**  **Persönliche Hygiene** | | 3 |  |  |
| **VORBEREITUNG** | **Vorbereitungen, Inventarauswahl** | | 2 |  |  |
| **Tischdecken**  (Arbeitstechnik, Gedeck, Gesamteindruck) | | 5 |  |  |
| **Mise en place / Sideboard** | | 1 |  |  |
| **Ordnung im Raum** | | 1 |  |  |
| **GÄSTEBETREUUNG** | **Situationsgerechte Kommunikation**  (Gästeempfang, Anrede, Höflichkeit, Flexibilität, Aufmerksamkeit, Gästeverabschiedung) | | 8 |  |  |
| **Einsatz der Getränke- und Speisenkarte/**  **Verkaufsgespräch**  (Informationen, Hilfestellung, Beratung) | | 6 |  |  |
| **Bestellungsaufnahme u. -weiterleitung Koordination mit der Küche + Schank** | | 3 |  |  |
| **Ein- bzw. Umdecken lt. Bestellung** | | 6 |  |  |
| **GETRÄNKESERVICE** | **Getränkeservice alkoholfrei/**Bier | | 3 |  |  |
| **Weinservice** | | 6 |  |  |
| **Kaffee** | | 2 |  |  |
| **SPEISENSERVICE** | *(Seite, Richtung, Tragetechnik, lt. Bestellung)* | |  |  |  |
| **Couvert** | | 3 |  |  |
| **Vorspeise + Suppe** | | 3 |  |  |
| **Hauptspeise** | | 3 |  |  |
| **Dessert** | | 3 |  |  |
|  | **Nacharbeit** | | 2 |  |  |
| Beurteilungsschema: | | **Punkteanzahl:** | **60** |  |  |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 54 | - | 60 | = | 1 |  | | 46 | - | 53 | = | 2 | | 38 | - | 45 | = | 3 | | 31 | - | 37 | = | 4 | | 0 | - | 30 | = | 5 | | | | | **Beurteilungsantrag:** | |

Prüfer\*in: ………………………………………………..