

PRÜFUNG Junior Master Chef

Österreich

Bewertungsbogen

Name Kandidatin/Kandidat: _____

Kennnummer: _____

Datum: _____

Name Prüferinnen/Prüfer: _____

Unterschrift Prüferinnen/Prüfer: _____

GESAMTWERTUNG JUNIOR MASTER CHEF

Prüfungsteile	Max. Punkte	Mindestpunkte	Punkte TN	Positiv/Negativ
Gesamtpunkte Digitale Prüfung	100	51		
Gesamtpunkte Projektarbeit	20	11		
Gesamtpunkte Praxis	130	78		
Gesamtergebnis	250			

Notenschlüssel

- 0-149 Nicht Bestanden / Aufgabenstellung nicht erfüllt
- 150-194 Bestanden / Aufgabenstellung erfüllt
- 195-229 Mit Gutem Erfolg Bestanden / Aufgabenstellung sehr gut erfüllt
- 230-250 Mit Auszeichnung Bestanden / Aufgabenstellung In Perfektion erfüllt

Jeder Prüfungsteil (Theorie, Projektarbeit und Praxis) muss positiv abgelegt werden.
Negative Prüfungsteile müssen wiederholt werden, positiv absolvierte Prüfungsteile bleiben bestehen.
Es müssen alle Teilprüfungen positiv sein, um den Titel Junior Master Chef zu erhalten.
Zur Praxisprüfung kann erst angetreten werden, sofern die Digitale Prüfung und Projektarbeit positiv bewertet sind.

Theorieprüfung

Bestehend aus Digitaler Prüfung und Projektarbeit

Theorie Gesamt	Max. Punkte	Punkte TN	Dokumentation (verpflichtend für jede Bewertung)
Digitale Prüfung	100		Prüfungsergebnis digital hinterlegt, positiv ab 51 Punkten
Projektarbeit Beurteilung: Interne/r Prüferin/Prüfer bewerten (max. 2), externe Prüferin/Prüfer bestätigt Expertise/Bewertung, positiv ab 11 Punkten			
Layout Projektarbeit Design, Formatierung, Allg. Eindruck	5		
Inhalte Projektarbeit Rezepte und Mengenangaben, Vorstellung Produzenten und Produkte	10		
Zusatzpunkte Projektarbeit Schwierigkeitsgrad der Gerichte, Innovation, Kreativität, pünktliche Abgabe	5		
Gesamtpunkte Projektarbeit	20		

Gesamtwertung Theorie

Gesamtpunkte Theorie	120
Erreichte Punkte Digitale Prüfung	
Erreichte Punkte Projektarbeit	

Praxisprüfung

(Bestehend aus zwei Prüfungsgerichten und Storytelling)

Allgemein	Max. Punkte	Punkte TN	Dokumentation (verpflichtend für jede Bewertung)
Hygiene Vorbereitung Sauberkeit am Arbeitsplatz, persönliche Hygiene, HACCP	7		
Hygiene Service Sauberkeit am Arbeitsplatz beim Anrichten, persönliche Hygiene, HACCP	7		
Wirtschaftlichkeit Verwertung, Abfälle, Überproduktion	10		
Organisation Mise en place, Arbeitsabläufe, strukturiertes Arbeiten	6		
Erreichte Punkte	30		

Gericht I Name Gericht:	Max. Punkte	Punkte TN	Dokumentation (verpflichtend für jede Bewertung)
Präsentation Anrichtetechnik, Proportionen	10		
Geschmack Harmonie, verwürzt, unterwürzt	14		
Texturen Konsistenzen, Mundgefühl	6		
Aufgabenstellung erfüllt Laut Vorgabe im Lehrplan	5		
Schwierigkeitsgrad Techniken, Handwerk, Anzahl der Komponenten	5		
Zeitmanagement Minuten für Verspätung dokumentieren Minuten		
Erreichte Punkte	40		

Gericht II Name Gericht:	Max. Punkte	Punkte TN	Dokumentation (verpflichtend für jede Bewertung)
Präsentation Anrichtetechnik, Proportionen	10		
Geschmack Harmonie, verwürzt, unterwürzt	14		
Texturen Konsistenzen, Mundgefühl	6		
Aufgabenstellung erfüllt Laut Vorgabe im Lehrplan	5		
Schwierigkeitsgrad Techniken, Handwerk, Anzahl der Komponenten	5		
Zeitmanagement Minuten für Verspätung dokumentieren Minuten		
Erreichte Punkte	40		

Präsentation am Gästetisch	Max. Punkte	Punkte TN	Dokumentation (verpflichtend für jede Bewertung)
Auftreten Sicheres Reden, Verständlichkeit, Blickkontakt mit Gästen, geht auf Fragen ein	6		
Storytelling Fachliche Richtigkeit, Einbindung von Produzenten	10		
Zeitmanagement Gericht I max. 5 Minuten Gericht II max. 5 Minuten	4		
Erreichte Punkte	20		

Gesamtheitliche Beurteilung der Prüfung (Abzüge)

Bewertungskriterium persönliche und fachliche Kompetenz:

Bei dieser Zusatzqualifikation wird von starken Persönlichkeiten in Bezug auf Fachkompetenz und Führungskompetenz ausgegangen. Sollten sich in diesen Bereichen Defizite bei der Prüfung zeigen, können in einer Gesamtsicht auf die Prüfung und in einer **gemeinsamen** Entscheidung der Prüfungskommission, Punkteabzüge (mit entsprechender Begründung) vorgenommen werden.

Persönliche und fachliche Kompetenz	Der Kandidat/die Kandidatin...	Abzugspunkte max.	Abzug TN
Selbstmanagement während der Prüfung	trifft schnelle Entscheidungen unter Stress; bewahrt die Übersicht über die jeweils erforderlichen Arbeitsschritte; priorisiert Aufgaben zweckmäßig	-2	
Belastbarkeit /Stressfaktor	behält den Überblick über mehrere Aufgaben; zeigt Fertigkeit zum Multi-Tasking; arbeitet besonnen unter Stress; behält den Zeitfaktor im Auge	-3	
Routine im Verarbeiten der Lebensmittel	geht routiniert und sachkundig mit Lebensmitteln um; führt die Arbeitsschritte ruhig durch; arbeitet qualitätsbewusst und geschickt	-5	
Abzugspunkte (Gesamt)		-10	

ABZUGSPUNKTE (Gemeinsame Bewertung der Kommission)	Abzugspunkte max.	Abzug TN	Dokumentation
Zeitüberschreitung ab 10 Minuten pauschal	-10		<i>Zeitüberschreitung Minuten:</i>
Persönliche und fachliche Kompetenz*	-10		
(*ausführliche Dokumentation bei schweren Mängeln)			

Gesamtwertung Praxis

Gesamtpunkte Praxis (positiv ab 78 Punkten)	130
Erreichte Punkte	
Abzugspunkte	
Gesamtpunkte	