

## **Bewertungskriterien im WPG Ernährungslehre:**

### **Mitarbeit:**

- Mitführen einer Rezepte-Mappe und Vollständigkeit dieser
- Mitführen der benötigten Arbeitsutensilien (Haargummi, Jausenbox, Kochschürze, Schlapfen)
- Mitarbeit vor, während und nach dem Kochen (Organisation der erforderlichen Arbeiten, bspw. Spülen, Reinigen des Arbeitsplatzes etc.)
- Kleinere Gruppenarbeiten bzw. Präsentationen
- Einhalten des zeitlichen Rahmens

### **Praktische Leistungen:**

- Einhalten und Umsetzen der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (bspw. Tragen der Schürze, Verwendung eines Haargummis bei langem Haar, Ablegen von Schmuck)
- Selbstständiges Umsetzen der besprochenen Rezepte
- Sorgfältiger Umgang mit Arbeitsgeräten
- Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz
- Pünktliche Materialbeschaffung (Zutateneinkauf)
- Einhalten von Regeln beim gemeinsamen Essen (Tischmanieren)