

## Bewertungsbogen 2019/2020

Team: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

### A – Die Zutaten

<b>Nutzung von saisonalen und regionalen Zutaten, Klima-Fußabdruck des Menüs</b>		
mögliche Punktzahl	<b>5</b>	
A – Summe mögliche Punktzahl – Klimarelevanz		<b>5</b>

### B – Der Arbeitsbereich

<b>Unterlagen/Arbeitsweise und -schutz,/Rohstoffverarbeitung</b>		
mögliche Punktzahl	<b>10</b>	
<b>Mündliche Präsentation vor dem Kochbeginn:</b>	Vorstellung Team; Motto; verwendete Rohstoffe und Zutaten; Nachvollziehbarkeit	
mögliche Punktzahl	<b>15</b>	
<b>Tischgestaltung</b>	Kreativität; Sauberkeit; Dekoration; Gesamteindruck	
mögliche Punktzahl	<b>10</b>	
B – Summe mögliche Punktzahl – Arbeitsbereich		<b>35</b>

#### Bewertungskriterien für B im Einzelnen:

Menüunterlagen vollständig  
 Sauberkeit/Ordnung am Arbeitsplatz  
 Ausarbeitung Rezeptur  
 Einhaltung der Kühlkette  
 Abfallmenge/Mülltrennung  
 Convenience/Eigenherstellung  
 Zubereiten/Würzen  
 Energie-/Wasserverbrauch  
 120 min inkl. Anrichten eingehalten  
 Gesamteindruck Team

### C – Der Kochbereich

<b>Vorspeise: Kreativität, Geschmack, Konsistenz, Gesamteindruck</b>		
mögliche Punktzahl	<b>20</b>	
<b>Hauptgang: Kreativität, Geschmack, Konsistenz, Gesamteindruck</b>		
mögliche Punktzahl	<b>20</b>	
<b>Dessert: Kreativität, Geschmack, Konsistenz, Gesamteindruck</b>		
mögliche Punktzahl	<b>20</b>	
C – Summe mögliche Punktzahl – Kochbereich		<b>60</b>
Gesamtpunktzahl A + B + C		<b>100</b>

#### Bewertungskriterien für C im Einzelnen:

**Kreativität:**  
 Material, Farbe, Aussehen  
 Harmonie der Rohstoffe  
 außergewöhnliche Zusammenstellung

**Geschmack:**  
 Würzung (salzig/sauer/scharf/süß)  
 Verwendung von Kräutern Saucen/Dressing

**Konsistenz:**  
 Garpunkte/Bindung  
 verschiedene Konsistenzen

**Gesamteindruck:**  
 Menüzusammenstellung  
 Farb- und Materialzusammenstellung  
 Tellerportionen/Menge/Verzehrtemperatur

Jury: \_\_\_\_\_