

Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Verblijf GOE 1

* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 1	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Wijnadvies voor de gerechten op de menukaart van het praktijkbedrijf			
Serveergereed maken van zwak alcoholhoudende dranken (bier, wijn en zuidwijnen)			
Serveren van zwak alcoholhoudende dranken (bier, wijn en zuidwijnen)			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			
Communiceren: afstemmen van werkzaamheden			

Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Verblijf GOE 2

* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 2	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Serveergereed maken van sterk alcoholhoudende dranken			
Serveren van sterk alcoholhoudende dranken			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			
Communicatie: anderen raadplegen en betrekken			

Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Verblijf GOE 3

* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 3	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Voeren van een verkoopgesprek			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			
Presenteren: duidelijk uitleggen en toelichten			

Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Verblijf GOE 4

* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 4	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Uitvoeren van verschillende draagtechnieken			
Serveren van gerechten en/of menu's aan tafel			
Debarrasseren van gerechten en/of menu's aan tafel			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			
Presenteren: duidelijk uitleggen en toelichten			