

## Beoordelingsformulier voor de producten/gerechten van GOE 9 Vlees, gevogelte en wild

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

Product/gerecht van GOE 9	Naam gerecht	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Een gekookte vlees- of gevogeltebereiding				
Een gestoofde vlees- of gevogeltebereiding				
Een gebakken witvlees- of gevogeltebereiding				
Een gebakken, gepaneerde witvlees- of gevogeltebereiding				
Een gebakken roodvleesbereiding				
Een gegrilde vlees- of gevogeltebereiding				
Twee verschillende blanke/blonde vlees- of gevogeltesauzen				
Twee verschillende bruine sauzen die bij vlees of gevogelte passen				
Twee verschillende samengestelde boters die bij vlees of gevogelte passen				
Gebruikte technieken	- - - -			

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	

Naam leerling:	Naam leermeester:
Paraaf leerling:	Paraaf leermeester/stempel leerbedrijf: