

<b>Bewertungskriterien:</b>	<b>Criteri di valutazione:</b>
<p>Arbeitsplatz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauberkeit während und nach der Arbeit</li> <li>• Richtiger Einsatz der Arbeitsgeräte</li> </ul> <p>Persönliche Hygiene Richtige Vorbereitungstechniken Fachgerechtes Kochen</p>	<p>Posto di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia e ordine durante e dopo il lavoro</li> <li>• Corretto uso degli attrezzi</li> </ul> <p>Igiene personale Corrette tecniche di preparazione Corretta cottura</p>
<p>Die Gesamtpunktezah der Bewertungsran gordnung ergibt sich aus der Summe der Punkte der prakti schen und der münd lichen Prüfung, aber nur, falls alle Prü fungen positiv bestan den wurden. Für die praktische Prüfung werden höchstens 20 Punkte vergeben, wä hrend für die mündli che werden höchstens 10 Punkte vergeben. Wer auch nur eine der Prüfungen nicht best eht, besteht den Wett bewerb nicht und wird vom Verfahren ausgesch lossen.</p>	<p>Il punteggio compless ivo nella graduatoria finale del concorso è dato dalla somma dei punteggi della prova pratica e della prova orale, solo se tutte sono positive. La prova pratica è valuta ta per un totale di 20 punti massimi, men tre la prova orale per un totale di 10 punti massimi. Chi non su pera tutte le prove non supera il concors o e ne è escluso.</p>