



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



BEWERTUNGSBOGEN: FACHPRÄSENTATION SCHWERPUNKTTHEMA

Diplomabschlussprüfung Kochen – LBS Savoy

Prüfling: _____

Datum: _____

Schwerpunktthema: _____

I. PRÄSENTATIONSTECHNIK & RHETORIK (Gewichtung: 50%)

Bewertung der äußeren Form und der kommunikativen Kompetenz.

1. PowerPoint-Qualität

(Struktur, Lesbarkeit, fachliche Bebilderung, Layout, Fehlerfreiheit)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

2. Sprachlicher Ausdruck & Fachsprache

(Einsatz der korrekten Terminologien, Deutlichkeit, angemessenes Sprechtempo)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

3. Auftreten & Körpersprache

(Souveränität, Blickkontakt zur Kommission, korrekte Kleidung)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

4. Zeitmanagement

(Einhalten des Zeitrahmens von 10-15 Minuten)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

5. Sicherheit im Fachgespräch und Rhetorik

(Reaktion auf kritische Rückfragen der Kommission zum Schwerpunktthema und rhetorisches Können)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

II. INHALT, THEMENWAHL & GASTRO-BEZUG (Gewichtung: 30%)

Bewertung der fachlichen Tiefe und der Relevanz für die Gastronomie.

1. Themenwahl

(Wie neu/kreativ/aktuell ist das Thema?)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

2. Bezug zur Gastronomie

(Praxisrelevanz: Nutzen für den Betrieb, wirtschaftliche Umsetzbarkeit)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

3. Fachliche Substanz zum Thema

(Tiefe des Wissens)

Notizen: _____

Punkte (0-10): _____

III. BEWERTUNG DER SCHRIFTLICHEN ARBEIT (Gewichtung: 20%)

Punkte für Inhalt und formale Korrektheit der Arbeit:

Punkte (0-20): _____

GESAMTBEWERTUNG

Punkte Bereich I (max. 50): _____

Punkte Bereich II (max. 30): _____

Punkte Bereich III (max. 20): _____

GESAMTERGEBNIS (Punkte 0-100): _____ **Note:** _____

Der/Die Vorsitzende: _____