

Bewertungskriterien:	Criteri di valutazione:
<p><u>Praktische Prüfung:</u> Arbeitsplatz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauberkeit während und nach der Arbeit • Richtiger Einsatz der Arbeitsgeräte <p>Persönliche Hygiene Richtige Vorbereitungstechniken Fachgerechtes Kochen</p>	<p><u>Prova pratica:</u> Posto di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulizia e ordine durante e dopo il lavoro • Corretto uso degli attrezzi <p>Igiene personale Corrette tecniche di preparazione Corretta cottura</p>
<p><u>Theoretische Prüfung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachliche Richtigkeit • Vollständigkeit • Konzentration auf das Wesentliche 	<p><u>Prova teorica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Correttezza tecnica • Completezza • capacità di sintesi
<p>Die Gesamtpunktezahl der Bewertungsrangordnung ergibt sich aus der Summe der Punkte der praktischen und der mündlichen Prüfung, aber nur, falls alle Prüfungen positiv bestanden wurden. In der Regel werden pro Prüfung jeweils höchstens 10 Punkte vergeben. Die Prüfungskommission kann auf jeden Fall eine andere Höchstpunktzahl anwenden, wenn sie befindet, dass sich diese für die jeweiligen Prüfungen besser eignet. Wer auch nur eine der Prüfungen nicht besteht, besteht das Verfahren nicht und wird vom Verfahren ausgeschlossen.</p>	<p>Il punteggio complessivo nella graduatoria finale del concorso è dato dalla somma dei punteggi della prova pratica e della prova orale, solo se tutte sono positive. Normalmente ciascuna prova è valutata per un totale di 10 punti massimi. La commissione esaminatrice può comunque adottare un diverso punteggio massimo se ritenuto più adatto alle specifiche prove d'esame. Chi non supera tutte le prove non supera la procedura e ne è escluso.</p>
<p>Die Prüfungsmodalitäten und die eventuelle diversifizierte Punktevergabe werden vor den jeweiligen Prüfungen bekannt gegeben.</p>	<p>Le modalità d'esame e l'assegnazione dell'eventuale punteggio diversificato verranno rese note in sede d'esame.</p>