

Bijlage 10 Beoordelingsformulier Presentatie & tasting

Datum:

Naam Cateraar:

Naam Beoordelaar:

Dinerbuffet

Presentatie en tasting gerechten dinerbuffet		
1	Volledigheid en gevarieerdheid van het assortiment, rekening houdend met persoonlijke voorkeuren zoals op het gebied van religie, veganistische voeding, allergenen en dieetwensen. (Zie eis PVE AS.1)	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
2	De smaakbeleving van de door de beoordelaar geselecteerde producten uit het dinerbuffet.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
3	Presentatie en opmaak van de verschillende gerechten van het buffet.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
4	Kwaliteit en versheid van producten en ingrediënten en het gebruik van ingrediënten en producten uit het seizoen.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
Totaal aantal punten presentatie en tasting gerechten dinerbuffet		

Service en personeel dinerbuffet		
1	Representativiteit en uiterlijke verzorging van het cateringteam.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
2	Aankleding buffet en tafels (logische route, bestek/serviesgoed en linnengoed schoon, compleet).	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
3	Professionaliteit (bedieningsvaardigheden, servicegerichtheid en menukennis).	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
4	Omgang met onverwachte situaties (flexibiliteit).	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
Totaal aantal punten service en personeel dinerbuffet		

3-gangen diner

Presentatie en tasting gerechten 3-gangen diner		
1	Volledigheid en gevarieerdheid van het menu, rekening houdend met persoonlijke voorkeuren zoals op het gebied van religie, veganistische voeding, allergenen en dieetwensen.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
2	De smaakbeleving van het ontvangst arrangement.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
3	De smaakbeleving van het voorgerecht.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
4	De smaakbeleving van het hoofdgerecht.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
5	De smaakbeleving van het nagerecht, koffie en friandises.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
6	Presentatie en opmaak van de verschillende gerechten van het menu.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
7	Kwaliteit en versheid van producten en ingrediënten en het gebruik van ingrediënten en producten uit het seizoen.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
8	De balans en harmonie tussen de verschillende gerechten.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
Totaal aantal punten presentatie en tasting gerechten 3-gangen diner		

Service en personeel 3-gangen diner		
1	Representativiteit en uiterlijke verzorging van het cateringteam.	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
2	Gedekte tafel (correct ingedekt, bestek/serviesgoed/glaswerk en linnengoed schoon?).	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
3	Professionaliteit; (bedieningsvaardigheden, servicegerichtheid, onzichtbaarheid, geruisloosheid, uitleg menu- en wijnarrangement (etenswaren- en drankenkennis)).	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
4	Omgang met onverwachte situaties (flexibiliteit).	Cijfer
	<i>Motivatie:</i>	
Totaal aantal punten service en personeel 3-gangen diner		

Totaal score dinerbuffet en 3-gangen diner (max. 200 punten)