

Auswertung

ÜK 1+2 Bern 2010/2011

Ihre Meinung interessiert uns! Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen. Herzlichen Dank!

1. Den Kurs empfand ich im Gesamten als:

sehr gut **22** gut **20** mittelmässig **1** schlecht **0**

2. Meine Erwartungen wurden erfüllt:

sehr gut erfüllt **16** gut erfüllt **25** schlecht erfüllt **2** nicht erfüllt **0**

3. Die gesteckten Ziele wurden erreicht:

mehr als erreicht **3** gut erreicht **26** teilweise erreicht **14** gar nicht erreicht **0**

4. Die Organisation der beiden Tage empfand ich:

sehr gut **13** gut **26** mittelmässig **4** schlecht **0**

5. Die vermittelten Inhalt stimmen mit dem Bildungsplan überein:

völlig **37** teilweise **6** gar nicht **0**

6. Die Instruktorin/den Instruktor empfand ich als:

sehr kompetent **29** kompetent **14** unsicher **0** keine Angaben **0**

7. Die Küche und die ganze Infrastruktur sind:

sehr gut **10** gut **23** mittelmässig **10** schlecht **0**

8. Lust- und Frustecke: Was Sie besonders gefreut oder geärgert hat, oder was Sie sonst noch loswerden möchten zur Hotel & Gastro Union und/oder dem Kochverband.

Lust-Ecke

(Antworten wurden nicht zusammengefasst. Jedes Statement notiert.)

- Lockere Atmosphäre, mit Instruktoren
- Angenehmes Klima, Kompetente Instruktoren
- Praxis nahe Aufgaben
- Fachliches Wissen umsetzen
- Grosser Lerneffekt
- Kurs sehr hilfreich
- Arbeit in der Zweiergruppe interessant
- Freude auf den nächsten interessanten ÜK-Kurs
- 3. ÜK ? Liste; was alles mitnehmen zum Kurs.
- Sehr Prüfungsorientiert
- Spannend zu sehen was andere präsentierten
- Besprechung war gut
- Gelernt und Spass gehabt mit Kollegen
- Interessant die gelernte Theorie in der Praxis korrekt einzusetzen
- Viel gelernt
- Gute Tipps und Tricks erhalten
- Sehr gute Kücheneinrichtung
- Gute Vorbereitung für Prüfung

Frust-Ecke

(Antworten wurden nicht zusammengefasst. Jedes Statement notiert.)

- Sehr fest an die Prüfung erinnert, da die Experten ständig Notizen schreiben
- Besser informieren was, wie und wo ÜK, und was mitbringen
- Schweineeimer als ökologisch sinnvoll!
- Ich habe den Kombisteamer zu wenig gekannt, daher wurden meine Biscuits etwas dunkel.
- Wenn Handschuhe verlangt werden, bitte auch richtige Handschuhe herstellen
- Nur 1 moderner Kombisteamer ist zu wenig!
- Thermometer für Tempokontrolle
- Mein Teampartner...darum wieder selber Team Bilder können
- Da am zweiten Tag allein war, hätte besser arbeiten sollen
- Infrastruktur, Garderobe
- war etwas dürftig
- Partner war ziemlich unsicher!
- Aufwand verbunden mit Note!
- Bestätigung von Eingang der Dossier, reicht einfach ein E-Mail als Bestätigung
- Bestätigung vom Dossier per E-Mail
- Bestätigung per E-Mail, Ankunft der Dossier

- Wäre besser, wenn man die Küchengeräte schon kennt.
- Beim Dossier fühle ich mich nicht oder speziell bewertet.

Auswertung

ÜK 3+4 Bern 2010/2011

Ihre Meinung interessiert uns! Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen. Herzlichen Dank!

1. Den Kurs empfand ich im Gesamten als:

sehr gut **25** gut **16** mittelmässig **0** schlecht **0**

2. Meine Erwartungen wurden erfüllt:

sehr gut erfüllt **21** gut erfüllt **20** schlecht erfüllt **0** nicht erfüllt **0**

3. Die gesteckten Ziele wurden erreicht:

mehr als erreicht **5** gut erreicht **36** teilweise erreicht **0** gar nicht erreicht **0**

4. Die Organisation der beiden Tage empfand ich:

sehr gut **28** gut **13** mittelmässig **0** schlecht **0**

5. Die vermittelten Inhalt stimmen mit dem Bildungsplan überein:

völlig **35** teilweise **6** gar nicht **0**

6. Die Instruktorin/den Instruktor empfand ich als:

sehr kompetent **32** kompetent **9** unsicher **0**

7. Die Küche und die ganze Infrastruktur sind:

sehr gut **10** gut **26** mittelmässig **0** schlecht **0**

8. Lust- und Frustecke: Was Sie besonders gefreut oder geärgert hat, oder was Sie sonst noch loswerden möchten zur Hotel & Gastro Union und/oder dem Kochverband.

Lust-Ecke

(Antworten wurden nicht zusammengefasst. Jedes Statement notiert.)

- 2 schöne Tage.
- Freie Zeit um sich mit spez. Lebensmittel zu beschäftigen.
- Sehr gute Instruktoeren. Gute Küche. Gutes Team.
- Kompetente glaubwürdige Instruktoeren mit Herzblut. Es liegt nicht an meiner Note, sondern ich fühlte mich ernst genommen.
- Merci für den Fettspray (Lehmann Pascal)
- Insgesamt ist der Kurs besser gelaufen als letztes Mal.
- Im 2. ÜK für alle ein Nierenmenü machen. Viel üben mit Fertigprodukten war super.
- War ein tolles Weekend, Danke! Im 2. Kurs ein Nierenmenü kochen, war sehr lehrreich.
- Sehr spannend, hilfreich u. super Vorbereitung für die Prüfung.
- Gut war, dass diesmal ein Tagesprogramm im Voraus beigelegt wurde.
- Prüfungsnahe ÜK's.
- Der Kurs zeigte mir den Ausbildungsstand von mir. Ich kann mich jetzt auf die Prüfung vorbereiten.
- Konnte sehr viel lernen.
- Ich fand es sehr schön, dass wir Zeit zur Verfügung

Frust-Ecke

(Antworten wurden nicht zusammengefasst. Jedes Statement notiert.)

- Besser unsere Arbeit organisieren.
- Zu kleine Garderoben
- Garderoben-Infrastruktur war unbefriedigend.
- Abwasch, für mich kein Problem, aber für diese Kosten dürfte jemand für den Abwasch angestellt werden, dadurch würde mehr Zeit bleiben für praktische Arbeiten.
- Küche war nicht so sauber (staubige Tableare) Abwasch etwas unorganisiert.
- Bei Aufgabeverteilung stellten einige fest, dass nicht alle Themen in der Schule drangekommen sind. War trotzdem lehrreich.
- Immer die gleichen Leute beim Abwasch.
- Man sollte die Lernenden darauf hinweisen möglichst wenig Geschirr zu brauchen um die Abwaschzeit zu verkürzen.
- Man sollte einander mehr helfen beim aufräumen und abwaschen.
- Immer die gleichen Leute beim abwaschen.
- Leider kein moderner Steamer nur 1 1/2..... Es sollten alle aufgefordert werden zum abwaschen, auch wenn sie schwächer sind und mit der Arbeit nicht nachkommen.

hatten um selbständig zu üben.

- Genug Zeit um auch mal was ausdiskutieren.
- Im 2. Kurs konnten wir viel routinierter arbeiten, die Anspannung u. Hektik war nur gering zu spüren.
- Gut organisiert. Instruktoen gut gewesen.
- Fand es super wie es aufgeteilt war mit dem Abwaschen das eine Person weiterarbeitete, die andere ging abwaschen.
- Gute Organisation.
- Andere Menüs kochen mit anderen Personen.
- Es war sehr lehrreich u. interessant, gut dass wir Schoggi-cremen berechnen konnten u. degustieren der anderen AZUBI.
- Die Möglichkeit selbst Sachen ausprobieren.
- Das Klima in der Küche war sehr angenehm. Ein bisschen Spass musste sein!!
- Nierendiätetik wurde näher an die Praxis gebracht.
- Berechnungen zu den diversen Kostformen waren sehr gut.
- Hilfsbereite Instruktoen mit Humor.....lockerer als das letzte Mal. Angenehm!