

Auswertung

ÜK 1+2 Wädenswil 2010/2011

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

1. Den Kurs empfand ich im Gesamten als:

sehr gut **20** gut **39** mittelmässig **3** schlecht **2**

2. Meine Erwartungen wurden erfüllt:

sehr gut erfüllt **11** gut erfüllt **49** schlecht erfüllt **2** nicht erfüllt **2**

3. Die gesteckten Ziele wurden erreicht:

mehr als erreicht **1** gut erreicht **48** teilweise erreicht **13** gar nicht erreicht **2**

4. Die Organisation der beiden Tage empfand ich:

sehr gut **27** gut **34** mittelmässig **5** schlecht **0**

5. Die vermittelten Inhalt stimmen mit dem Bildungsplan überein:

völlig **29** teilweise **35** gar nicht **0**

6. Die Instruktorin/den Instruktor empfand ich als:

sehr kompetent **38** kompetent **23** unsicher **2** keine Angaben **1**

7. Die Küche und die ganze Infrastruktur sind:

sehr gut **25** gut **0** mittelmässig **2** 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.)

- Sehr kompetente Instruktoren & Chefinstruktor.
- Tolle Gruppe.
- Kurze Laufwege/Ergonomie
- Modern/Hell/Innovativ.
- Die Küche ist gut eingerichtet.
- Mit der Klasse auch mal Praktisch zu arbeiten, die Nervosität schwindet, man lernt von den Mitschülern.
- Gute oder tolle Gruppeneinteilung.
- üK war sehr lehrreich.
- Erklärung üK 3+4 sehr gut, konnte Instruktor immer fragen. Freundliche und kompetente Instruktoren.
- Das man die Erklärung vom 3+4 üK besprochen und darauf hingewiesen wurde was verlangt wird.
- Hatten Zeit zum Rezepte ausprobieren. „Test“ Menu am Nachmittag (1Tag) interessant.
- „Es richtig tolls Mittagässe söt doch scho dine lige...“
- Motivierte Instruktorin/en
- Sehr informativ, es wurde einem auch geholfen wenn man einen Knopf hatte.
- Angenehmes Umfeld, gute spez. Lebensmittel
- Präsentation, gute Instruktoren, brauchbare praktische Inputs.
- Aufgestellte Instruktoren.

Frust-Ecke

(Antworten wurden nicht zusammengefasst. Jedes Statement notiert.)

- Wenig Platz auf dem Posten, nur eine Waage pro 2 Posten, komische Beurteilung.
- Der lange Weg, nicht alles so wie ich mir das vorgestellt habe bei meinem Menü.
- Wenig Platz zur Verfügung, am 2. Tag Kräuter verwelkt/gar nicht vorhanden, schlechte Waage.
- Ich würde es besser finden, wenn wir die Gruppen selber wählen könnten. Die Schule und Instruktoren erzählen/verstehen manche Sachen ganz anders.
- Teilweise stimmt die Meinung der Schule und der Experten nicht überein.
- Alle Speisen miteinander schicken, evtl. nicht gehört, kam am Schluss kurz ins Hadern.
- Ich hätte mir am ersten Tag gewünscht die Spezialprodukte zu testen, anstatt das Menü zu kochen. Lerneffekt war am ersten Tag gering.
- Das man am Nachmittag ein Menü kochen musste und mehr als die Hälfte landete im Schweinekübel, besser wäre das man die Spezialprodukte ausprobieren könnte.
- Das „probieren“ essen von Tellern oft kalt, schade!
- Nicht so frische Lebensmittel (vor allem Gemüse) vorhanden. Kein LVK Fonds vorhanden.

- Am zweiten Tag konnte man am Nachmittag ausprobieren was man wollte, sehr gut. Nur mit der eigenen Klasse zusammen ÜK!
- Spezialproduktetisch!
- Super Instruktoren!
- Der ganze ÜK fand in einer sehr angenehmen Atmosphäre statt. Ich fand den Kurs super.
- Super Instruktoren sehr kompetent.
- Ich fand diese 2 Tage sehr gut, die Experten waren sehr freundlich, es gab jeden Morgen Kaffee, Gipfeli, Früchte etc. War alles sehr gut.
- Der vorbereitete Spezial-Produkte Tisch fand ich sehr gut. Die Instruktoren waren sehr nett, hilfsbereit und konnten mir weiter helfen.
- Den Kurs habe ich als eine gute Sache gesehen.
- Die Instruktoren waren sehr angenehm.
- Casserolier wäre wünschenswert.
- Informationen betreffend Ablauf/Zeitablauf/Schickplan.
- Topp ÜK Instruktoren ! Kompliment!
- Die Organisation war gut und man konnte auch von den anderen Lernenden profitieren!
- Ich habe viel neue Sachen gesehen und habe das Beste daraus gezogen.
- Hat Spass gemacht mit den Instruktoren zu arbeiten.
- Viel Kreativität, andere Leute kennen lernen.
- Die Beurteilung viel bei mir so gut aus, weil ich im Vorfeld viele negative Sachen gehört habe, dies traf aber zu keinem Zeitpunkt ein.
- Alle Instruktoren waren immer Hilfsbereit, freundlich und hatten immer einen guten Tipp auf Lager.
- Ich habe mich sehr gefreut dass die Instruktoren sich so sehr bemühen uns alle Sachen zu bringen.
- Bekanntschaft mit speziellen Lebensmitteln war gut.
- Alle Kollegial und nett.
- Hilfsbereite Instruktoren, macht Freude mit anderen Leuten zu kochen und zu diskutieren.
- Wir hatten genügend Zeit um unsere Kreativität auszuleben, man wurde fair behandelt.
- Es machte Spass.
- Instruktoren waren sehr hilfreich und gaben viele gute Tipps.

Zusammenstellung des Teams, zusammen Essen, gute Experten (Danke)
Es war eine gute Stimmung unter den Köchen.
Gutes Frühstück, sehr kompetente zugängliche Instruktoren, alle waren sehr nett zu einander.
Gute Informationen zu Spezialprodukten und die Möglichkeit damit zu arbeiten und Sachen auszuprobieren.
Man hat so Neues gesehen und ausprobiert.
Die Theorie die uns erklärt wurde war sehr interessant und lernreich.
Interessante Informationen zu Speziallebensmittel, austesten mit diesen, das Verhalten etc.
Das Ausprobieren spezieller Produkte fand ich sehr gut.
Ich fand es sehr interessant, dass wir am Sa.Nachmittag ein bisschen mit den neuen speziellen Sachen ausprobieren durften.
Super Chef Instruktor ! Danke !

- Platzmangel, man konnte nicht gut zu zweit arbeiten, weil es sehr eng war.
- Die Lebensmittel entsprechen nicht den heutigen qualitativen Ansprüchen an gesunder Ernährung.
- Das regenerieren vor der Degustation sollte vermieden werden.
- Ich fände 10 Min mehr Zeit um die Küche am 1. Tag anzuschauen nicht schlecht, wenn man noch nie hier war.
- Mehr vorwärts machen beim besprechen der nächsten Arbeit.
- Zeit Dauer für die Arbeit war ausreichend, doch vorab kommentieren, sonst Organisation 1A.
- Beim ÜK Dossier erarbeiten wusste man nicht wie viel Zeit einem zum Kochen zur Verfügung steht. In der Schule und im ÜK wird nicht immer das gleiche vermittelt.
- Warenkorb war nicht optimal für die LVK Kost.
- Ablauf des Tages war vor dem Kurs nicht klar und somit auch nicht wie viel Zeit wir für den Auftrag haben.
- Bei der Entgegennahme der LM waren zu viele Kandidaten mit zuwenig Raum.
- Wir wissen, dass das Abwaschen sehr aufwendig ist. Um sich vollkommen auf das Kochen zu konzentrieren wäre ein Abwäscher für den Kurs ein plus für uns.
- Schlussendliche Zeit zum Kochen war vorher nicht bekannt.
- Der Warenkorb war sehr begrenzt vor allem für LVK.
- Die vorgängigen Informationen über den Kursablauf fand ich skandalös!
- Ich fände den Kurs angenehmer wenn man per Sie wäre mit den Instruktoren.
- Platzverhältnisse nicht gut (Infrastruktur)
- Das erstelle Menü sollte vom Kandidat selbst gekocht werden, bessere Kenntnis von seinem eigenen Menü.
- Man hatte zu zweit (fast) zu wenig Platz!
- Der Experte“ fragte und redete“ während dem Kochen oft, das beeinträchtigt meine Konzentrationsfähigkeit!
- Wenig Platz für die Bretter auf dem Arbeitsplatz.
- Der Warenkorb war sehr gering.
- nfrastruktur ist eigentlich gut, aber ich finde den Posten für 2 Personen zu klein.
- Negativ war auch das man das Kochsalz suchen musste.
- Das nicht mitgeteilt wurde, wann es keine frischen Pouletbrüste mehr hatte und man danach die aus dem TK nehmen musste, so kommt man schnell in Zeitnot.
- Ich fand es einfach schade, das es so wenig Zeit ist zum etwas lernen.
- In der Küche ist mehr vorhanden als im Warenkorb, bitte anpassen.
- Platzmangel!
- Kleiner Warenkorb!
- Die Aufgabe zum ÜK Auftrag war ein bisschen unklar und es waren viele Fragen bei den TN's.
- Warenkorb ist nicht sehr vielseitig, Rüeblli waren

Viele nützliche Rezepte, viel Auswahl an spez. Produkten.

Küche gut eingerichtet , gute Rezepte, man konnte viel ausprobieren.

Gute Vorbereitung (Küche,Ablauf) der Prüfung zum üben und ausprobieren war sehr gut.

Konnte viele Kostformen erlernen, welche ich im Betrieb nicht anwenden kann/muss.

Sehr gute Instruktoren, gut zum üben und ausprobieren.

Ich fand's toll !

Gutes Umfeld , freundliches Klima, gute Unterstützung.

gummig, Kräuter schlapp.

- Der Tag wird extrem lang wenn noch abgewaschen werden muss!

- Platz Knappheit, zu wenig Tage (knapp)

-Eine Person zum Abwaschen würde ich für die Tage einstellen, vielleicht sogar 2 Personen.

- Vermittelte Informationen b.d. Schule stimmen nicht immer mit den Erwartungen der Instruktoren überein.

- Wenig Platz für 2 Personen am Arbeitsplatz, selber abwaschen.

- Beim Warenkorb waren manche Lebensmittel am zweiten Tag nicht mehr vorhanden.

- Das ganze sollte nicht benotet werden, entweder ist etwas eine Prüfung oder es soll einem beim lernen helfen und dass man Fehler ohne Konsequenzen machen kann.

- Instruktoren teils sehr angenehm, teils sehr unkompetent was das Menschliche betrifft.

- Es wäre nicht schlecht, wenn die Instruktoren immer auch mit Namen angeschrieben wären!

- Mehr Hilfe durch Instruktoren – es ist ja ein Kurs, keine Abschluss Prüfung.

- Bessere Abstimmung mit Schule

- LKK – z.B kein Pfeffer, BW verschieben in andere Menübestandteile?

- Klare Aufgabenstellung, nicht mehr erwarten als in Aufgabestellung steht.

- Wenig Platz zu zweit auf dem Posten.

- Zeitlich gesehen, bestand nicht allzu viel Zeit um die Spezialprodukte auszuprobieren.(am 1. Nachmittag vorgegebenes Menü)

- Wenig Auswahl im Warenkorb

- Bessere Beschreibung über das Dossier (Was,Wie...)

- Schlechte Kursvorbereitungsorganisation, es hatte keine Messer, von wo sollten wir das wissen ?

- Platzmangel und unübersichtlicher Posten (Schubladen, Pfannen...)

- Zu wenig kleine Pfannen, zuwenig Platz am Posten

- Kurs ist meiner Meinung zu teuer!

- Kleineres Kochgeschirr, Pfannen schwierig für 2 Personen zum kochen.

- Kurs zu teuer!

- Kleine Fehler unterlaufen.

- Man hat wenig Platz auf dem Posten. Für den Kurs geht's für die LAP kann ich es mir weniger vorstellen!

- Das ich mir selber im Weg stand und es verpatzt habe.

- Spez. Dossier!

- Küche: evtl. Posten Farben/Nummern für Material einführen, oder Kontrollblatt auf jeden Posten, jetzt sehr Zeit aufwendig.

- Ich wusste nicht das alle 3 Gänge gleichzeitig geschickt werden müssen, ein Zeitplan wäre wünschenswert

Auswertung

ÜK 3+4 Wädenswil 2010/2011

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

1. Den Kurs empfand ich im Gesamten als:

sehr gut **14** gut **55** mittelmässig **4** schlecht **0**

2. Meine Erwartungen wurden erfüllt:

sehr gut erfüllt **5** gut erfüllt **61** schlecht erfüllt **7** nicht erfüllt **0**

3. Die gesteckten Ziele wurden erreicht:

mehr als erreicht **5** gut erreicht **57** teilweise erreicht **11** gar nicht erreicht **0**

4. Die Organisation der beiden Tage empfand ich:

sehr gut **24** gut **39** mittelmässig **9** schlecht **1**

5. Die vermittelten Inhalt stimmen mit dem Bildungsplan überein:

völlig **27** teilweise **46** gar nicht **0**

6. Die Instruktorin/den Instruktor empfand ich als:

sehr kompetent **42** kompetent **31** unsicher **0**

7. Die Küche und die ganze Infrastruktur sind:

sehr gut **28** gut **45** 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.)

- Spezialprodukte verwenden
- Rezepte bekommen
- Das der Osterhase zu Besuch war.
- Viele Spezialprodukte ausprobiert.
- Am ersten Tag Nachmittag Aufgabe
- Osterhase
- Grosses Lob an Herr Caduff, vielen Dank für die gute Kritik, sehr konstruktiv und informativ.
- Spezialprodukte ausprobieren
- Danke für den Osterhasen
- Ich fand es gut, dass wir ein Abwascher zur Hilfe hatten, so konnten wir uns besser auf die Arbeit konzentrieren.
- Ich habe viel neues gelernt
- Warenbuffet
- Küchen Infrastruktur
- Zeiten klar kommuniziert
- Frei kochen am 2. Tag
- Ich fand die Stimmung ganz gut. Angenehm und ruhig. Viel relaxter als am ersten Kurs.
- Viel besserer Warenkorb als im 1. ÜK
- Viel gelernt und neue Denkansätze gewonnen
- Sehr gute + kompetente Instruktoren

Frust-Ecke

(Antworten wurden nicht zusammengefasst. Jedes Statement notiert.)

- Kostformen, die wir in der Schule noch nicht hatten
- Nachmittag wünschte ich mehr Tipps von den Instruktoren.
- ÜK sollte mehr vermitteln am besten wäre gemeinsames Kochen, nicht nur selbst mal ausprobieren und dann sagen: „Wenn man das so gemacht hätte, wäre es gut geworden“
- Stimmt mit Bildungsplan nicht überein
- Küche aufräumen für alle Diätköche
- Schlecht geplant mit den zwei Daten, sehr schade
- Ich finde es sehr schade, dass es schon wieder kein Mittagessen gab. Ein Salat und Brot hätte schon gereicht.
- Ich finde es toll, wenn es zum Mittagessen zusätzlich zu unserem Essen, eine grosse Schüssel Salat + Brot geben würde.
- Positive Anregungen fehlen
- 2x letzte Gruppe zum Küche in stand bringen, so fehlt die Motivation zum Rezepte ausprobieren.
- Ich glaube die nächste Generation Diätköche würde sich über eine funktionierende Kaffeemaschine freuen
- Eine Person die abwaschen würde wäre toll, so könnten wir produktiver arbeiten und hätten mehr vom

- Produkte Vielfalt
 - Zeit zum eigene Ausbildungsdefizite auszugleichen hoher Profit
 - Einsatz von Instruktoren auch im Werterhaltungsreich
 - Gutes Zeit-Management
 - Gute Leitung
 - Super Instruktoren, man hatte immer eine Ansprechperson bei diversen Problemlösungen
 - Finde die Infrastruktur von der Küche sehr gut. Die Experten waren sehr hilfsbereit und freundlich. Der Warenkorb war auch sehr Saison gerecht. Alles in allem gute und lehrreiche Tage
 - Die Spezialprodukte, die uns vorgestellt wurden waren sehr interessant.
 - Gute Infrastruktur, Arbeiten am Nachmittag selbst zu gestalten und Schwächen verbessern
 - Viele wichtige Tips für die LAP im praktischen Bereich
 - Kompetente und verständnisvolle Instruktoren
 - Lehrreiche Tage – Gegenseitiges profitieren!
 - Ich fand es toll, dass Frau Tschannen mitgeholfen hat abzuwaschen. Dadurch hatten wir von Anfang an einen geordneten Abwasch.
 - 2 sehr lehrreiche und angenehme Tage
- Kurs.
- Kostformen wurden zum Teil noch nicht in der Schule behandelt
 - Viele Nahrungsmittel mussten erst aufgefüllt werden.
 - MEP gemäss Warenkorb (teils fehlende Zutaten)
 - Es gab mehrheitlich nur von Herrn Merlo Kommentare zu Gerichten (Habe die Meinung von den anderen beiden vermisst)
 - Selber abwaschen kostet viel Zeit und Energie man könnte die Zeit besser verwenden
 - Das wir teilweise Kostformen noch nicht in der Schule durchgenommen haben.
 - Wir haben einige Kostformen noch nicht in der Schule gehabt
 - Wir hatten Kostformen, welche wir in der Schule noch nicht behandelt haben.
 - Ich denke jeder Diätkoch i.A. würde gerne ein paar Franken zahlen um einen Spühler zu beschäftigen. Viele abgelaufenen Produkte!!
 - Jemanden für den Abwasch organisieren!
 - Es hat sehr viele abgelaufene Produkte
 - Zum Teil sehr viel Abfall
 - Zu viel Abwasch!
 - Der Warenkorb, war sehr komisch zusammengestellt.
 - Zu kleiner Arbeitsplatz für zwei Personen.