

Auswertung Zürich

ÜK 1 – 4 Kursjahr 2009/2010

Ort: WäBi, Wädenswil

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

1. Den Kurs empfand ich im Gesamten als:

7 sehr gut **23** gut **2** mittelmässig **0** schlecht

2. Meine Erwartungen wurden erfüllt:

4 sehr gut erfüllt **25** gut erfüllt **1** schlecht erfüllt **0** nicht erfüllt

3. Die gesteckten Ziele wurden erreicht:

7 mehr als erreicht **16** gut erreicht **8** teilweise erreicht **1** gar nicht erreicht

4. Die Organisation der beiden Tage empfand ich:

9 sehr gut **23** gut **0** mittelmässig **0** schlecht

5. Die vermittelten Inhalt stimmen mit dem Bildungsplan überein:

9 völlig **18** teilweise **1** gar nicht

6. Die Instruktoren/den Instruktor empfand ich als:

15 sehr kompetent **8** kompetent **2** unsicher **4** ?

7. Die Küche und die ganze Infrastruktur sind:

13 sehr gut **19** gut **0** mittelmässig **0** schlecht

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

- Die Tipps für die praktische LAP und die protein- und kaliumarme Ernährung waren sehr hilfreich.
- Das Ausprobieren der Produkte war sehr interessant
- Berechnung von der Vanillecreme proteinarm war super
- Kurs empfand ich als positiv & lehrreich
- Sehr faire und konstruktive Beurteilung
- Ist toll, dass man verschiedene Gerichte ausprobieren kann. Doch solche Sachen wie Spezialreiskuchen nehmen einem wertvolle

Frust-Ecke

- Es ist ein bisschen schade, dass das Gericht so nach einer Person benotet wird und kleinste, unwichtige Fehler so gewichtet werden.
- Mängel wurden zu wenig konkret begründet
- Dossier wurde nicht richtig gelesen
- Das die Expertin die Zubereitung im Dossier nicht sah & deshalb die Note nicht besser wurde. Die Expertin hat die Rezepturen nicht mit der Berechnungstabelle begriffen. Sie sah nicht, dass der Zucker von zwei Gerichten auf der Tabelle zusammengezählt aufgeführt

- Zeit weg, wo man Rezepte testen könnte die einem interessieren
- Viel profitiert von den Produkten und den Hinweisen
 - Kurze Besprechung mit dem Instruktor vor dem Kochen.
 - Die Fragen während dem Kochen waren sehr lehrreich
 - Es gab wertvolle Tipps für die verschiedenen Kochtechniken
 - Die Besprechung zur Prüfung war sehr hilfreich
 - Verschiedene Arbeiten mit Spezialprodukten waren super
 - Genügend Zeit um die Rezepte auszuprobieren
 - Material & Standort waren super
- wurde.
- Die Bewertung basierte nicht nur, wie gesagt wurde, vom Teller, des Berechnungsdossiers und deren Umsetzung. Die Benotung war zu subjektiv
 - Teigreste wurden verwertet für Nudeln
 - Bessere Besprechung zwischen den Instruktoren auf was, dass bei der Beurteilung geachtet wird.
 - Zu wenig Zeit zum Ausprobieren
 - Die Experten sind sehr unterschiedlich, der eine schaut auf das, der anderer auf dies. Ich finde das überhaupt nicht kompetent. Die Experten sollten alle an einem Strang ziehen.
 - Es sollte an diesem Kurs nicht das Ziel sein, die individuellen Bedürfnisse der Experten zu befrieden sondern die Leistung sollte objektiv beurteilt werden.
 - Die Note setzt einem sehr unter Druck
 - Genauere Angaben für das Dossier
 - Ich finde man sollte an allen 4 Kurstagen den gleichen Instruktor haben, dass man das was er an den ersten beiden Kurstagen zu bemängelt oder Tipps gibt zum ändern, es in den anderen beiden Kurstagen umsetzen kann.
 - Von Anfang an genau definieren was in einem Dossier drin sein muss und nicht einmal so und einmal so. Z.B. letztes Mal hatte ich kein Foto, was schlecht war. Jetzt hatte ich Fotos drin und es war auch nicht recht.
 - Es war nicht so gut, dass wir Aufträge bekommen haben, bei denen wir die Themen noch nicht in der Schule hatten
 - Immer am Samstag
 - Beide ÜK's waren an einem Wochenende
 - Zu aufdringlicher Instruktor

Auswertung Bern

ÜK 1 – 4 Kursjahr 2009/2010

Ort: Insel Spital Bern

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

1. Den Kurs empfand ich im Gesamten als:

48 sehr gut **39** gut **0** mittelmässig **0** schlecht

2. Meine Erwartungen wurden erfüllt:

26 sehr gut erfüllt **62** gut erfüllt **0** schlecht erfüllt **0** nicht erfüllt

3. Die gesteckten Ziele wurden erreicht:

6 mehr als erreicht **65** gut erreicht **14** teilweise erreicht **1** gar nicht erreicht

4. Die Organisation der beiden Tage empfand ich:

43 sehr gut **42** gut **2** mittelmässig **0** schlecht

5. Die vermittelten Inhalt stimmen mit dem Bildungsplan überein:

72 völlig **14** teilweise **0** gar nicht

6. Die Instruktorin/den Instruktor empfand ich als:

68 sehr kompetent **19** kompetent **0** unsicher **0** ?

7. Die Küche und die ganze Infrastruktur sind:

10 sehr gut **72** gut **5** mittelmässig **0** schlecht

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

- War sehr lehrreich und interessant
- Hat grossen Spass gemacht
- Viel neues dazu gelernt
- Guten Vorbereitung auf die LAP
- Guter Teamgeist unter den Diätköchen
- Toll mit jungen Instruktoren zusammen zu arbeiten
- Guten Instruktoren, gute Küche
- Guter Zeitplan
- Gute Stimmung bei Kafi und Gipfeli
- Kurs war anspruchsvoll aber gut

Frust-Ecke

- Der Klingelton des Ofens bei Beendigung des Programms ist sehr unangenehm
- Zu viele Leute auf einem Haufen beim Kochen
- Es war schlecht, dass so viele Lebensmittel nicht vorhanden waren und nach besorgt werden mussten
- Die Mitarbeiterwerterhaltung fehlte
- Unterschiedliche Ansichten Schule / Fr. Fricker und Instruktoren
- Es sollte unbedingt einer Abwaschkraft geben
- Plateau, die in den Frigor passen

- Technischer Dienst für allfällige „Pannen“ z.B. wenn die Uhr nicht richtig geht
- Thema zur Diabetes Qualitativ/Quantitativ wurde nicht erklärt
- zT. Unbekannte Schemas
- Der Schulstand war nicht ganz der ÜK Stand
- Pfannen & Töpfe zu gross für eine solche kleine Menge
- Abwaschbereich zu klein
- Küche war eng
- Bessere Stabmixer und Siebe zum passieren
- Mehrheitlich nur kaltes Wasser zum Abwasch
- Sehr zeitintensiv
- Die Bestätigung per E-Mail funktionierte nicht (Bestätigung erhalt der schriftlichen Arbeit)