

Checkliste zur Bewertung des Impro-Cooking

Gruppe:

Kriterien	Beispiele	Schulnote von 1 😊 bis 6 😞
1. Arbeitsorganisation	Die Gruppe: <ul style="list-style-type: none">➤ teilt die Arbeit untereinander auf.➤ sieht, wo Hilfe benötigt wird und unterstützt.➤ beendet die Arbeit in der vorgegebenen Zeit.	
2. Aussehen	<ul style="list-style-type: none">➤ appetitlich➤ dekorativ➤ Ausreichend Speisen zubereitet?	
3. Geschmack	<ul style="list-style-type: none">➤ Geschmacklich ansprechend?➤ Einzelne Zutaten herauszuschmecken?➤ Geruch➤ Konsistenz	
4. Erfüllung der Aufgabe	<ul style="list-style-type: none">➤ Nur vorgegebene Lebensmittel verwendet?➤ Mindestens 2 Gänge zubereitet?➤ Zeitvorgaben eingehalten?	
5. Kreativität	<ul style="list-style-type: none">➤ Rezept(e) selbst ausgedacht?➤ Rezept(e) in einem Kochbuch gefunden?➤ Fehlende Zutaten durch andere, sinnvolle Zutaten ersetzt?	
		Gesamtbewertung: