

1 – výborný	2 – chvalitebný	3 – dobrý	4 – dostatečný	5 – nedostatečný
<b>Úsek obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezchybně zpracovaná dokumentace</li> <li>- příprava tabule bez připomínek</li> <li>- bezproblémový servis jednotlivých chodů dle harmonogramu</li> <li>- menu sestavené dle zásad správné výživy</li> <li>- komunikace s hosty</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostní hostinou</li> <li>- dodržování gastronomických pravidel</li> <li>- dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- samostatná a bezchybná příprava slavnostní hostiny včetně následného úklidu</li> </ul>	<b>Úsek obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace s malými nedostatky</li> <li>- příprava tabule bez připomínek</li> <li>- servis jednotlivých chodů dle harmonogramu</li> <li>- menu sestavené dle zásad správné výživy</li> <li>- komunikace s hosty</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostní hostinou s drobnými připomínkami</li> <li>- dodržování gastronomických pravidel</li> <li>- dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkou</li> </ul>	<b>Úsek obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace s nedostatky</li> <li>- příprava tabule s připomínkami</li> <li>- servis jednotlivých chodů dle harmonogramu s připomínkami</li> <li>- menu sestavené dle zásad správné výživy s připomínkami</li> <li>- komunikace s hosty</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostní hostinou s připomínkami</li> <li>- dodržování gastronomických pravidel s připomínkami</li> <li>- dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkami</li> </ul>	<b>Úsek obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace s nedostatky</li> <li>- příprava tabule s nedostatky</li> <li>- servis jednotlivých chodů dle harmonogramu s většími nedostatky</li> <li>- nedostatky v menu sestaveném dle zásad správné výživy</li> <li>- komunikace s hosty</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostní hostinou s nedostatky</li> <li>- dodržování gastronomických pravidel s nedostatky</li> <li>- porušování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny s nedostatky</li> </ul>	<b>Úsek obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hrubé nedostatky v dokumentaci</li> <li>- příprava tabule s hrubými nedostatky</li> <li>- servis jednotlivých chodů dle harmonogramu s hrubými nedostatky</li> <li>- hrubé porušení zásad správné výživy při skladbě menu</li> <li>- komunikace s hosty</li> <li>- neshoda dokumentace se slavnostní hostinou</li> <li>- nedodržování gastronomických pravidel</li> <li>- hrubé porušování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny se zásadními nedostatky</li> </ul>
<b>Úsek výrobního střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezchybně zpracovaná dokumentace</li> <li>- příprava pracoviště a surovin bez připomínek</li> <li>- receptury, normování, technologické postupy bez připomínek</li> <li>- dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů</li> <li>- efektivní využívání pracovního času</li> <li>- garniturace pokrmů</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostním menu</li> <li>- dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- zcela samostatná příprava slavnostní hostiny včetně následného úklidu</li> </ul>	<b>Úsek výrobního střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace s malými nedostatky</li> <li>- příprava pracoviště a surovin bez připomínek</li> <li>- receptury, normování, technologické postupy s drobnými připomínkami</li> <li>- dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů</li> <li>- efektivní využívání pracovního času</li> <li>- garniturace pokrmů</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostním menu</li> <li>- dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny bez připomínek</li> </ul>	<b>Úsek výrobního střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace s nedostatky</li> <li>- příprava pracoviště a surovin s připomínkami</li> <li>- receptury, normování, technologické postupy s připomínkami</li> <li>- nedostatky v dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů</li> <li>- efektivní využívání pracovního času</li> <li>- garniturace pokrmů - nedostatky</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostním menu</li> <li>- dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkami</li> </ul>	<b>Úsek výrobního střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace s nedostatky</li> <li>- příprava pracoviště a surovin s nedostatky</li> <li>- receptury, normování, technologické postupy s nedostatky</li> <li>- nedostatky v dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů</li> <li>- neefektivní využívání pracovního času</li> <li>- garniturace pokrmů - nedostatky</li> <li>- shoda dokumentace se slavnostním menu</li> <li>- nedodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkami</li> </ul>	<b>Úsek výrobního střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentace se zásadními nedostatky</li> <li>- příprava pracoviště a surovin s hrubými nedostatky</li> <li>- receptury, normování, technologické postupy se zásadními nedostatky</li> <li>- zásadní nedostatky v dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů</li> <li>- neefektivní využívání pracovního času</li> <li>- garniturace pokrmů – hrubé nedostatky</li> <li>- neshoda dokumentace se slavnostním menu</li> <li>- zásadní nedodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů</li> <li>- příprava a úklid slavnostní hostiny s hrubými nedostatky</li> </ul>