

**Bewertungskriterien –  
Ausbildungsbetrieb & Ausbilder  
des Jahres – Südtiroler Köcheverband-SKV  
18.08.2019**

Grundvoraussetzung um in die Bewertung zu kommen: Der Betrieb muss bezogen auf den Zeitraum der letzten (3) drei zurückliegenden Jahre mindestens 2 Jahre davon Kochlehrlinge ausbilden und diese erfolgreich zur Abschlussprüfung gebracht haben.

### 1. Bewertungskriterium - Praxisnote der Abschlussprüfung im Kochen

Die jeweilige Note der einzelnen Kochlehrlinge bei der Lehrabschlussprüfung in Kochen (= Fachpraxisnote) von der jeweiligen Berufsschule, werden (x3 bzw. x 3,5) multipliziert.

Beispiel Note 7,5 bzw. 7,6

Bis zur Note 7,5     x 3	22,5 Punkte
<b>Ab der Note</b> als Leistungsbonus 7,6     x 3,5	26,6 Punkte

N.B. Die Daten hierzu werden durch die jeweiligen Berufsschulen geliefert bzw. errechnet!

### 2. Bewertungskriterium - Beteiligung von Lehrlingen an Kochwettbewerben

Start / Ergebnis	Einzelaussteller & Punkte	Teilnehmer Mannschaft & Punkte
Für den Start pro Lehrling	<b>2</b>	<b>1</b>
Zusatzbonus für die Bronze	<b>1</b>	<b>1</b>
Zusatzbonus für die Silber	<b>2</b>	<b>2</b>
Zusatzbonus für die Gold	<b>3</b>	<b>3</b>

N.B. Die Daten bzw. die Bewertung wird durch den SKV geführt!

### 3. Bewertungskriterium - Gewichtung der Punkte

Werden beim 2. Bewertungskriterium nur die zehn besten Lehrlinge nach dem Punktesystem bewertet, so fällt eine Berücksichtigung der weiteren Lehrbetriebe automatisch weg. Ein Betrieb der mehrere Lehrlinge ausbildet, keinen von ihnen aber unter den zehn besten Lehrlingen hat, kommt somit nicht in den Genuss mit einem Punkt bewertet zu werden. Diesen Rückstand kann er nicht mehr aufholen. Dieses Kriterium ist deshalb als Bewertungskriterium angeführt, damit es keine Wettbewerbsverzerrung gibt.

### 4. Bewertungskriterium - Berufsqualifizierung des Ausbilders

Für die Berufsqualifizierung des AusbildersIn werden für folgende Berufstitel Punkte vergeben:

Küchenmeister	3
Diplomierter Diätkoch	2
Diätetisch geschulter Koch	1

Um für diese Bewertungskriterium die Punkte zu erhalten, muss:

Der Ausbilder/die Ausbilderin mindestens seit zwei (2) Jahren im Betrieb als verantwortlicher Ausbilder tätig sein!

### **5. Bewertungskriterium – Einzelbetriebe/Hotelgruppen**

Berücksichtigt werden immer ausschließlich Einzelbetriebe, aber nicht Betriebe die innerhalb einer einzelnen und gleichnamigen Hotelgruppe tätig sind.

### **6. Bewertungskriterium Limitierung der Anzahl an Auszeichnungen - Anzahl an Auszeichnung an gleichen Betrieb/Ausbildner wird limitiert**

Mit diesem Kriterium möchten wir verhindern, dass die Auszeichnung mehrfach an Leitbetriebe in einem bestimmten Zeitraum von 15 Jahren vergeben wird. In einem Zeitraum von 15 Jahren kann der gleichnamige Betrieb und Ausbildner, maximal zwei Mal die Auszeichnung erhalten.

Diese Regelung dient einerseits dazu den Wert der Auszeichnung zu unterstreichen. Zudem sollte aber auch die Vielfalt der Preisträger als Werbeträger gefördert werden. Uns als SKV ist wichtig, dass die Begehrlichkeit für die Auszeichnung sehr hoch ist und der Wettbewerb einen vermehrten Wettbewerbsanreiz fördert und viele Ausbildungsbetriebe den Ansporn, Wettbewerbssieger zu sein.

### **7. Vorgaben für die Kommission**

Die Kommission besteht aus drei Personen, die auch den Kommissionsvorsitzenden/die Kommissionsvorsitzende stellen. Die betreffenden Personen sind alle außerhalb vom SKV Landesvorstand. Der/die Vorsitzende(r) wird vom SKV Vorstand ernannt. Dieser beruft die zwei weiteren Mitglieder der Kommission (1 Sternekoch/Haubenkoch sowie ein Vertreter der \*\*\*\*S/\*\*\*\*\*Hotellerie), die mit Beschluss des SKV Landesvorstand berufen werden.

Für die Kommission

KM Andras Köhne  
Kommissionsvorsitzender

Für den SKV Landesvorstand

KM Reinhard Steger  
SKV-Präsident