**Utvärdering efter APL Hösten Matlagning 3**

Vad har du fått göra i köket?

Vad gick bra? Varför?

Vad gick mindre bra? Varför?

Vad behöver du lära dig för att det skall gå bättre?

Vad är det viktigaste du lärt dig i det du har gjort? Har du lärt dig att planera ditt arbete bättre eller har du lärt dig mer om såser osv.

Inför nästa APL i köket: Hur vill du att det skall vara?

**Utvärdering efter APL Våren Matlagning 3**

Vad har du fått göra i köket?

Vad gick bra? Varför?

Vad gick mindre bra? Varför?

Vad behöver du lära dig för att det skall gå bättre?

Vad är det viktigaste du lärt dig i det du har gjort? Har du lärt dig att planera ditt arbete bättre eller har du lärt dig mer om såser osv.

Vad för slags restaurang skulle du vilja arbeta på i framtiden? Hur skall du kunna komma dit?