Moduldetails konsultieren

Herstellung von komplexen Suppen - FORCU9

Code des Moduls:	FORCU9
Leistungsbaustein:	Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires et de choisir la meilleure qualité pour la réalisation potages complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises altérées

SOCKEL

La qualité de la marchandise choisie est parfaite.

2

L'apprenti est capable de réceptionner la marchandise et de contrôler la quantité et la qualité.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- contrôle la quantité
- contrôle la température
- contrôle la qualité
- range la marchandise réceptionnée
- avertit son supérieur en cas de défaut et note les différences

SOCKEL

La réception et le contrôle sont effectués correctement.
La marchandise est rangée.

3

L'apprenti est capable de contrôler les stocks existants et d'informer son supérieur.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- vérifie la quantité
- vérifie la température
- vérifie la qualité (dates)
- range la marchandise
- avertit son supérieur en cas d'anomalie / de rupture et note les différences

SOCKEL

Le contrôle du stock est effectué correctement.
Il avertit son supérieur.

4

L'apprenti est capable de préparer des potages complexes selon des recettes existantes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients nécessaires
- prépare les ingrédients de la recette
- respecte la progression
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition des potages complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- dresse le potage
- utilise la vaisselle correcte

SOCKEL

Le potage est conforme à la recette.

6

L'apprenti est capable de conditionner, de ranger et de conserver les aliments.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

SOCKEL

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

7

L'apprenti est capapble d'entretenir le matériel ainsi que de ranger son poste de travail tout en respectant les règles d'h et les mesures de sécurité en vigueur.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d’hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

SOCKEL

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

8

L’apprenti est discret dans le traitement des informations professionnelles.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- ne divulgue aucune information

SOCKEL

Il est discret.