Moduldetails konsultieren

Herstellen von komplexen kalten und warmen Vorspeisen - FORCU10

Code des Moduls:	FORCU10
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 reconnaît les différentes marchandises pour la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- utilise les noms corrects
- connait les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides et chaudes complexes

SOCKEL

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées stables.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l’assaisonnement

SOCKEL

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- prépare des entrées froides et chaudes complexes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCKEL

Les entrées froides complexes sont correctements préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

SOCKEL

La présentation est propre et correspond aux critères définis.

5

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCKEL

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

SOCKEL

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Les aliments sont correctement datés.

7

L'apprenti entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

SOCKEL

Les mesures de sécurité sont respectées.
Le matériel est propre et a été rangé.
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

8

L'apprenti s'adapte à des changements rapides selon les besoins.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- est flexible
- montre de la bonne volonté

SOCKEL

Il accecpte les changements pour les besoins de l'entreprise.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- est attentif
- est flexible
- accepte les conseils et critiques
- se concerte avec ses collègues

SOCKEL

L'équipe fonctionne bien.