Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten von komplexen Hauptspeisen - FORCU11

Code des Moduls:	FORCU11
Leistungsbaustein:	Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	1
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 plats principaux complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée
- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCKEL

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.
La marchandise choisie est correcte.
Le matériel choisi est correct. L’ustensile choisi est correct.

2

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d'hygiène ont été respectées.

3

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

SOCKEL

La finition et la présentation sont correctes.

4

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCKEL

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Il choisit la bonne méthode de conservation.

5

L'apprenti est capable de composer un plan de menu d'une semaine (plat du jour, menu du jour, pensionnaire, ...) en respectant les règles alimentaires et professionnelles.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- choisit les marchandises qui s'accordent (goût,couleur, consistence, saveurs)
- choisit les techniques culinaires adaptées
- fait preuve de créativité

SOCKEL

La composition du menu est réalisable.

6

L'apprenti est capable d'assister à l'inventaire de l'entreprise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- relève le nombre de produits en stock

SOCKEL

La fiche d'inventaire est correctement remplie.

7

L'apprenti est capable de planifier ses tâches (mise en place, etc...).

Obligatorisch

INDIKATOREN

- établit son plan de travail par écrit
- respecte l'ordre chronologique de ses tâches

SOCKEL

Son plan de travail est lisible et propre.
Son plan de travail corrspond au attente de l'entreprise.