

Herstellen und Anrichten einfacher Hauptgerichte - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Ausgewählt</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCKEL</p> <p>Il reconnaît 2/3 des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.</p>	

2

L'apprenti est capable de préparer des plats chauds simples 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 mets simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Ausgewählt

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, ranger et conserver les aliments utilisés.

Obligatorisch

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 adapte, utilise et entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

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

6

L'apprenti est capable d'aviser son supérieur par écrit des besoins en marchandises.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- constate un manque de marchandises
- note les besoins

SOCKEL

Il établit une liste des marchandises manquantes à son supérieur.

7

L'apprenti participe à l'organisation de son travail.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- organise sa mise en place (matériel, marchandises, dressage)

SOCKEL

Il contribue au bon déroulement du service.

8

L'apprenti est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- réagit aux besoins de l'entreprise

SOCKEL

Il satisfait aux demandes de l'entreprise.

9

L'apprenti est capable de tenir un livre de recettes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- recherche de recettes
- classe les recettes existantes selon un modèle donné
- veille à la bonne présentation

SOCKEL

Il tient son livre de recettes à jour.

10

L'apprenti prend des initiatives.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- pose des questions
- se montre motivé
- sollicite du travail

SOCKEL

Il est motivé.