Moduldetails konsultieren

Atelier cuisine - FORCU-F

Code des Moduls:	FORCU-F
Leistungsbaustein:	Modules facultatifs (FACUL)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	3
Beruf / **Tätigkeit:**	Auxiliaire de vie - adultes
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist fähig, die persönliche Hygiene und korrekte Arbeitskleidung, auch unter Berücksichtigung von Hygieneregeln und Unfallschutz, auszuwählen und einzuhalten.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt respektiert die bestehenden Hygiene- und Sicherheitsregeln, sowie die hausinternen Vorgaben.
Er trägt korrekte Arbeitskleidung und Schuhe.

SOCKEL

Die wesentlichen Hygiene- und Sicherheitsregeln, sowie die hausinternen Vorgaben sind eingehalten.
Er trägt korrekte Arbeitskleidung und Schuhe.
Das Erscheinungsbild ist sauber und gepflegt..

2

Die Auszubildende ist fähig, Gerichte unter Berücksichtigung des Saisonkalenders zuzubereiten.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt das lokale, saisonale und traditionelle Nahrungsmittelangebot.

SOCKEL

Der Auszubildende bereitet ein traditionelles Gericht auf Basis eines saisonalen Nahrungsmittelangebotes zu.

3

Der Auszubildende ist fähig, ein einfaches Menü für eine angegebene Personenzahl zu planen und zuzubereiten, inkl. Anpassung von Rezepten

Ausgewählt

INDIKATOREN

Der Auszubildende plant ein einfaches Menü - für eine angegebene Personenzahl,
- bereitet dieses zu,
- passt das Rezept einer angegebenen Personenzahl an,
- bezieht Klienten in die Planung und/oder Durchführung ein.

SOCKEL

Der Auszubildende kann ein einfaches Menu aus seiner Sammlung (theoretischer Baustein ATCU)zubereiten.
Der Auszubildende kann das Menu an ein gegebenes oder selbst ausgewähltes Thema anpassen.
Er kann das Rezept auf eine beliebige Anzahl von Personen (max10Pers) umwandeln und anpassen.
Er bezieht den Klienten mit in die Planung und / oder Durchführung ein.

4

Der Auszubildende ist fähig, Küchenbasisrezepte in angemessenem Zeitrahmen und/oder innerhalb der zur Verfügung stehenden Zeit zuzubereiten.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Er bereitet Basisrezepte in einem angemessenen Zeitrahmen zu.

SOCKEL

Der Auszubildende berücksichtigt bei der Zubereitung eines Menus einen angemessenen Zeitrahmen.
Er kann die Zubereitung zeitlich korrekt koordinieren.

5

Der Auszubildende ist fähig, Müll ordnungsgemäß zu trennen.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt das Verfahren der Mülltrennung in seiner Institution.

SOCKEL

Der Auszubildende trennt ordnungsgemäß den Müll.

6

Der Auszubildende nutzt die Utensilien und technischen Geräte der Küche vorschriftsmäßig und berücksichtigt dabei di Unfallgefahren, die Sicherheit der Klienten und die Ergonomie.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt die Küchenutensilien und technischen Geräte und weiß sie vorschriftsmäßig zu nutzen.
Er erkennt Unfallgefahren und beugt diesen vor indem er die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen trifft.
Er kennt die institutionellen Vorgehensweisen bei Zwischenfällen.

SOCKEL

Der Auszubildende nutzt die Utensilien und technischen Geräte der Küche vorschriftsmäßig.
Er berücksichtigt und sorgt für die eigene Sicherheit, die der Klienten und seiner Arbeitskollegen.
Er reagiert angemessen auf Zwischenfälle.
Er arbeitet weitgehend ergonomisch.

7

Der Auszubildende reinigt seinen Arbeitsbereich vorschriftsmäßig und hinterlässt ihn ordentlich.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt die Hygieneregeln seiner Institution.
Er kennt den vorgesehenen Platz der gebrauchten Materialien.

SOCKEL

Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt und sauber.
Die internen Hygieneregeln wurden berücksichtigt.

8

Der Auszubildende ist fähig, Zutaten für Speisen einzukaufen, berücksichtigt die Kühlkette während dem Transport und sie anschließend vorschriftsmäßig.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Er weiß wo er Lebensmittel beschaffen kann.
Er kennt die Regeln der Kühlkette.
Er kennt die vorschriftsmäßige Lagerung der Lebensmittel.

SOCKEL

Er kauft bei Bedarf Speisen ein.
Die Kühlkette wurde respektiert.
Die Waren sind vorschriftsmäßig gelagert.