Moduldetails konsultieren

Benennung und Zubereitung einfacher Salate - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / **Tätigkeit:**	
Diplom / **Zertifikat:**	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires pour la préparation de salades simples et la meilleure qualité.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- identifie les marchandises nécessaires
- connaît les critères de qualité

SOCKEL

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentés.
Il différencie les qualités des préparations.

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de salades simples.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations préliminaires
- respecte la progression de la recette

SOCKEL

La salade est correctement préparée.

3

L'apprenti est capable de procéder à l'assaisonnement et à la finition des salades simples.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- contrôle et rectifie l’assaisonnement
- dresse la salade

SOCKEL

La salade est correctement dressée et présentée.

4

L'apprenti est capable de conditionner, ranger et 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.

5

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

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.

6

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- adapte son travail aux besoins de l'entreprise

SOCKEL

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

7

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- collecte les informations reçues
- classe les informations
- prend des notes

SOCKEL

Son classeur est propre et correctement rangé.