

Code des Moduls:	FORCU11
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)
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 est capable de reconnaître la qualité des poissons d'eau de mer et d'eau douce. Ausgewählt
INDIKATOREN fait la différence entre les poissons frais et les poissons avariée SOCKEL Le poisson choisi est impeccable.	

2	L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base du poisson : filets, darne. Ausgewählt
INDIKATOREN - sait procéder aux différentes découpes - connaît leur dénomination SOCKEL Les découpes sont correctement réalisées. Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés. Il différencie les caractéristiques des poissons.	

3

L'apprenti est capable de faire la mise en place pour les plats de poissons.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- équipe son poste de travail
- choisit la marchandise nécessaire
- respecte la chaîne du froid

SOCKEL

La mise en place est complète.

4

L'apprenti est capable d'appliquer les préparations pour les plats de poissons.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- effectue la cuisson correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les préparations des plats de poissons sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable d'appliquer la finition et le dressage des plats de poissons.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correct
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la température du mets
- vérifie la température de la vaisselle

SOCKEL

Les plats de poissons sont correctement dressés.

6

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- élimine les déchets
- réserve les matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus
- contrôle des DLC / DLU

SOCKEL

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

7

L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- il connaît les termes culinaires utilisés

SOCKEL

50% des termes sont connus correctement.

8

L'apprenti utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines

SOCKEL

Le gaz/ l'électricité sont toujours éteints.
Il n'y a pas de gaspillage.
Il y a un minimum de déchets.