

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU7

<b>Code des Moduls:</b>	FORCU7
<b>Leistungsbaustein:</b>	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden:</b>	3
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de mets à base de féculents.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Obligatorisch</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• il connaît les différentes marchandises pour la préparations des mets à base de féculents</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p>	

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces d'accompagnement (sauce tomate, sauce béchamel, sauce crème, sauce carbonara,...).

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- choisit les marchandises
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

#### SOCKEL

Les sauces d'accompagnement sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de mets à base de féculents.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- il prépare des mets à base de féculents
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

#### SOCKEL

Les mets à base de féculents sont correctement préparés.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition de mets à base de féculents.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

#### SOCKEL

La présentation est propre et correspond aux critères définés.

5

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

#### SOCKEL

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

#### SOCKEL

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.  
Les aliments sont correctement datés.

7

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

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

#### SOCKEL

Les mesures de sécurité sont respectées.  
Le matériel est propre et a été rangé.  
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

8

L'apprenti est capable d'analyser et de juger son travail personnel.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- analyse sa tâche / son travail de manière réfléchie
- prend des notes
- reconnaît ses erreurs
- propose des améliorations

#### SOCKEL

Il progresse dans la qualité de son travail.

9

L'apprenti est capable de partager les informations et les connaissances acquises.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- prend des notes
- partage les informations avec son supérieur

#### SOCKEL

Son carnet d'apprentissage est à jour.