

Zubereitung von einfachen Kartoffelgerichten - FORCU4

|  |   |
|--|---|
| <b>Code des Moduls:</b>                | FORCU4  |
| <b>Leistungsbaustein:</b>              | Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)                                |
| <b>Festgelegte Bewertungsmethoden:</b> | 2   |
| <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 est capable de procéder à la préparation simple de mets de pommes de terre.</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>• respecte la progression de la recette</li> <li>• contrôle et rectifie l'assaisonnement</li> </ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>La préparation est correcte.</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| 2  | <p>L'apprenti maîtrise les différentes cuissons des pommes de terre.</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>• choisit la bonne méthode de cuisson</li> <li>• utilise la bonne température</li> </ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>La cuisson est correcte.</p> |   |

3

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

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié

#### SOCKEL

Le poste est correctement équipé.

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 capable de reconnaître les dangers liés aux différentes méthodes de cuisson.

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

- respecte et applique les consignes de sécurité

#### SOCKEL

Il n'y a pas d'incident majeur.

7

L'apprenti est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

#### SOCKEL

Il accepte les conseils et les critiques.

8

L'apprenti est attentif aux besoins et est capable de répondre aux demandes de sa profession.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- s'informe sur les nouveautés de son métier

#### SOCKEL

Il est bien informé.