

# Atelier cuisine (FORCU-F)

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

## Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p><b>Der Auszubildende ist fähig, die persönliche Hygiene und korrekte Arbeitskleidung, auch unter Berücksichtigung von Hygieneregeln und Unfallschutz, auszuwählen und einzuhalten.</b></p> <p><b>Ausgewählt</b> <b>Sozial und persönlich</b></p>
<p><b>Indikatoren</b></p> <p>Der Auszubildende kennt respektiert die bestehenden Hygiene- und Sicherheitsregeln, sowie die hausinternen Vorgaben. Er trägt korrekte Arbeitskleidung und Schuhe.</p>	
<p><b>Sockel</b></p> <p>Die wesentlichen Hygiene- und Sicherheitsregeln, sowie die hausinternen Vorgaben sind eingehalten. Er trägt korrekte Arbeitskleidung und Schuhe. Das Erscheinungsbild ist sauber und gepflegt..</p>	

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 die 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.

**Der Auszubildende ist fähig, Zutaten für Speisen einzukaufen, berücksichtigt die Kühlkette während dem Transport und lagert 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.

**Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen** 3 / 5

**Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen** 3