

Herstellen von Fleischgerichten (FORCU10)

Code des Moduls	FORCU10
Leistungsbaustein	Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)
Festgelegte Bewertungsmethoden	2
Beruf / Tätigkeit	Cuisinier
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base : bœuf, veau, porc, agneau.</p> <p>Ausgewählt</p>
	<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none">• sait procéder aux différentes découpes• connaît les critères de qualité, fraîcheur, dénomination
	<p>Sockel</p> <p>Les découpes sont correctement réalisées. Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés. Il différencie les qualités et caractéristiques des produits.</p>

2

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

Obligatorisch

Indikatoren

choisit le bon matériel

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

Socket

La mise en place est complète.

3

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

Obligatorisch

Indikatoren

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

Socket

Les préparations des plats de viandes sont correctement préparées.

4

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

Obligatorisch

Indikatoren

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

Sockel

Les plats de viande sont correctement dressées.

5

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

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.

6	L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.
Ausgewählt	
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> il connaît les termes culinaires utilisés 	
Sockel	
50% des termes sont connus correctement.	

7	L'apprenti est capable d'accepter la critique de la part de ses supérieurs et respecte leurs consignes, conseils et instructions.
Ausgewählt	
Sozial und persönlich	
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> est attentif quand son supérieur lui fait une critique 	
Sockel	
La critique est acceptée et les consignes sont suivies.	

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	2 / 4
Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen	3