

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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenti est capable de reconnaître la qualité des poissons d'eau de mer et d'eau douce.</p> <div style="border: 1px solid black; width: 60%; margin: 10px auto; padding: 5px;">Ausgewählt</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• fait la différence entre les poissons frais et les poissons avariée <p>SOCKEL</p> <p>Le poisson choisi est impeccable.</p>	

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">2</div>	<p>L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base du poisson : filets, darne.</p> <div style="border: 1px solid black; width: 60%; margin: 10px auto; padding: 5px;">Ausgewählt</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• sait procéder aux différentes découpes• connaît leur dénomination <p>SOCKEL</p> <p>Les découpes sont correctement réalisées. Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés. Il différencie les caractéristiques des poissons.</p>	

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.