

Herstellen von Desserts [FORCU12]

| | |
|---------------------------------------|---|
| Code des Moduls | FORCU12 |
| Leistungsbaustein | Grundzubereitung in der Küche 3 [BACU3] |
| Festgelegte Bewertungsmethoden | 0 |
| 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 de reconnaître les produits de base pour la pâtisserie et la meilleure qualité.</p> <p>Ausgewählt</p> |
| <p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts | |
| <p>Sockel</p> <p>Il reconnaît 50% des marchandises qui lui sont présentées.</p> | |

2

L'apprenti est capable de peser les ingrédients d'une recette de pâtisserie.

Obligatorisch

Indikatoren

- choisit le bon matériel
- calcul les ingrédients si nécessaire
- pèse les ingrédients correctement

Sockel

Les pesages sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de préparer des crèmes de base.

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les crèmes de base correctement
- contrôle le goût et la consistance

Sockel

Les crèmes de bases sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de préparer des pâtes de base.

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les pâtes correctement
- contrôle le goût et la consistance

Sockel

Les pâtes sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de desserts.

Obligatorisch

Indikatoren

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les desserts correctement
- contrôle le goût et la consistance

Sockel

Les desserts sont correctement préparés.

6

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

Obligatorisch

Indikatoren

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Sockel

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

7

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

Ausgewählt

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.

8

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.

9

L'apprenti travaille de façon précise.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- respecte les proportions (exactes)
- respecte la progression des recettes
- respecte les cuissons
- respecte la finition et le dressage
- respecte la propreté

Sockel

Il est précis dans ses tâches.

| | |
|---|--------------|
| Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen | 0 / 6 |
|---|--------------|

| | |
|--|----------|
| Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen | 3 |
|--|----------|