

Herstellen von warmen Vorspeisen - FORCU9

| | |
|--|---|
| Code des Moduls: | FORCU9 |
| 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 sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées chaudes.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Ausgewählt</div> |
| | <p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides simples <p>SOCKEL</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p> |

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées chaudes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées chaudes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- il prépare des entrées chaudes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié

SOCKEL

Les entrées chaudes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées chaudes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

SOCKEL

La présentation est propre et correspond aux critères définis.

5

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCKEL

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

SOCKEL

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Les aliments sont correctement datés.

7

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.

8

L'apprenti respecte la marchandise pour sa valeur.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

SOCKEL

Il respecte la valeur de la marchandise.