

Herstellen von zusammengesetzten Salaten (FORCU5)

Code des Moduls	FORCU5
Leistungsbaustein	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
Festgelegte Bewertungsmethoden	3
Beruf / Tätigkeit	Cuisinier
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenti sait reconnaître les différentes sortes de salades et la meilleure qualité.</p> <p>Obligatorisch</p>
<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none">• il connaît les différentes salades• fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées• élimine les salades avariées	
<p>Sockel</p> <p>Les salades sont correctement identifiées.</p>	

2

L'apprenti est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.

Obligatorisch

Indikatoren

- il connaît les produits utilisés pour les salades
- utilise les noms corrects

Sockel

Il reconnaît les marchandises qui lui sont présentées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Obligatorisch

Indikatoren

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

Sockel

Les vinaigrettes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de salades composées simples.

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

Sockel

Les salades composées simples sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition de salades composées simples.

Ausgewählt

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 définés.

6

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

Obligatorisch

Indikatoren

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

Sockel

Les aliments sont correctement rangés et 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 travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- se concentre
- soigne son travail
- respecte les délais

Sockel

Le travail est bien exécuté dans le délai.

9

L'apprenti est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- demande conseil d'une manière autonome si nécessaire

Sockel

Il pose des questions en cas de doute.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 3 / 5

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 4