

# Herstellen von einfachen Fleischgerichten (FORCU8)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU8
<b>Leistungsbaustein</b>	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b>	3
<b>Beruf / Tätigkeit</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Bewertungsmethoden</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

## Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de desserts simples.</p> <p><b>Obligatorisch</b></p>
<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• il connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts simples</li></ul>	
<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 desserts simples.

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 simples sont correctement préparés.

3

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

4

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.

5

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

Obligatorisch

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.

6

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.

7

L'apprenti est capable de planifier, d'exécuter et de coordonner l'ensemble de ses tâches.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- il travaille de manière autonome dans un ordre chronologique
- il exécute les tâches dans un délai défini

#### Sockel

Son travail est bien coordonné.

L'apprenti est capable de travailler de façon précise.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- respecte les proportions (exacte)
- 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 3/5

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 3