

# Herstellen und Anrichten von Hauptspeisen mittleren Schwierigkeitsgrades (FORCU7)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU7
<b>Leistungsbaustein</b>	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b>	1
<b>Beruf / Tätigkeit</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des plats principaux de difficulté moyenne.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée
- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

#### Sockel

Il reconnaît 2/3 des marchandises qui lui sont présentées.

La marchandise choisie est correcte.

Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.

2

L'apprenti est capable de s'informer sur l'offre du marché.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- il consulte les promotions des fournisseurs
- il s'informe sur les produits de saison
- il consulte les journaux

#### Sockel

Il est renseigné sur les offres.

3

**L'apprenti est capable de composer un menu simple en respectant les règles alimentaires et professionnelles.**

**Obligatorisch**

#### Indikatoren

- il choisit les marchandises qui s'accordent [goût, couleur, consistance, saveurs]
- il choisit les techniques culinaires adaptées
- il fait preuve de créativité

#### Sockel

La composition du menu est réalisable.

4

**L'apprenti est capable de préparer des plats principaux de difficulté moyenne selon des recettes existantes.**

**Obligatorisch**

#### Indikatoren

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### Sockel

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.  
Les règles d'hygiène ont été respectées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition des plats principaux, d'organiser le dressage et l'envoi.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### Sockel

La finition et la présentation sont correctes.

6

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

Ausgewählt

#### Indikatoren

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

#### Sockel

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.  
Il choisit la bonne méthode de conservation.

L'apprenti est capable de planifier ses tâches.

Obligatorisch

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- il établit son plan de travail par écrit
- il respecte l'ordre chronologique de ses tâches

#### Sockel

Son plan de travail est lisible et propre.

Son plan de travail correspond à l'attente de l'entreprise.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 1/3

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 4