

# Herstellung von Suppen mittleren Schwierigkeitsgrades (FORCU5)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU5
<b>Leistungsbaustein</b>	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b>	2
<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	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des potages de difficulté moyenne.</p> <p><b>Obligatorisch</b></p>
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise les noms corrects</li> <li>• fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées</li> <li>• élimine les marchandises altérées</li> </ul>	
Sockel	
La qualité de la marchandise choisie est parfaite.	

2

L'apprenti est capable de réceptionner la marchandise et de contrôler la qualité.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- contrôle la quantité
- contrôle la température
- contrôle la qualité
- range la marchandise réceptionnée
- avertit son supérieur en cas de défaut et note les différences

#### Sockel

La réception et le contrôle sont effectués correctement.

La marchandise est rangée.

3

L'apprenti est capable de contrôler les stocks existants et d'avertir son supérieur.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- vérifie la quantité
- vérifie la température
- vérifie la qualité (dates)
- range la marchandise
- avertit son supérieur en cas d'anomalie / de rupture et note les différences

#### Sockel

Le contrôle du stock est effectué correctement.

Il avertit son supérieur.

4

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

**Obligatorisch**

#### Indikatoren

- assemble les ingrédients nécessaires
- prépare les ingrédients de la recette
- respecte la progression
- respecte les règles d'hygiène

#### Sockel

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.

5

**L'apprenti est capable de procéder à la finition des potages de difficulté moyenne, d'organiser le dressage et l'envoi.**

**Obligatorisch**

#### Indikatoren

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- dresse le potage
- utilise la vaisselle correcte

#### Sockel

Le potage est conforme à la recette.

6

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

**Obligatorisch**

#### Indikatoren

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

#### Sockel

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

7

**L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que de ranger son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.**

**Ausgewählt**

#### Indikatoren

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

#### Sockel

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.  
Le matériel électrique est toujours débranché.

8

**L'apprenti est flexible et s'adapte à des changements continuels de son environnement.**

Ausgewählt

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- respecte les horaires de travail
- s'adapte aux changements selon les besoins de l'entreprise

#### Sockel

Il montre de la bonne volonté.

9

**L'apprenti est capable d'acquérir en permanence de nouvelles connaissances.**

Ausgewählt

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- s'intéresse à sa profession ( littérature, foires, concours, ...)
- reflète ses acquis dans son carnet d'apprentissage.

#### Sockel

Son carnet d'apprentissage est propre et bien présenté.  
Il documente son carnet d'apprentissage.

10	<p><b>L'apprenti est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues, de se concerter avec ses collègues.</b></p> <div> <div>Ausgewählt</div> <div>Sozial und persönlich</div> </div>
	<p><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• concerte avec ses collègues</li> <li>• demande conseil si nécessaire</li> </ul>
	<p><b>Sockel</b></p> <p>La coopération fonctionne sans heurts majeurs.</p>

<b>Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen</b>	2 / 6
<b>Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen</b>	4