

# Herstellung von komplexen Suppen (FORCU9)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Code des Moduls</b>                | FORCU9  |
| <b>Leistungsbaustein</b>              | Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO)              |
| <b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b> | 0   |
| <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><b>L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires et de choisir la meilleure qualité pour la réalisation des potages complexes.</b></p> <p><b>Obligatorisch</b></p> |
| <p><b>Indikatoren</b></p> <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> |  |
| <p><b>Sockel</b></p> <p>La qualité de la marchandise choisie est parfaite.</p>  |  |

2

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

Obligatorisch

#### 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'informer son supérieur.

Obligatorisch

#### 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 complexes 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 complexes, 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, de ranger et de conserver les aliments.**

**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.**

**Obligatorisch**

#### 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.

L'apprenti est discret dans le traitement des informations professionnelles.

Obligatorisch

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- ne divulgue aucune information

#### Sockel

Il est discret.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 0 / 0

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 8