

# Herstellen von komplexen kalten und warmen Vorspeisen (FORCU10)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU10
<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>L'apprenti reconnaît les différentes marchandises pour la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.</p> <p><b>Obligatorisch</b></p>
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise les noms corrects</li> <li>• connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides et chaudes complexes</li> </ul>	
Sockel	
Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.	

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées stables.

Obligatorisch

#### Indikatoren

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

#### Sockel

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- prépare des entrées froides et chaudes complexes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

#### Sockel

Les entrées froides complexes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

#### 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 définis.

5

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

#### Sockel

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

**Obligatorisch**

#### Indikatoren

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

#### Sockel

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.  
Les aliments sont correctement datés.

7

**L'apprenti entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.**

**Obligatorisch**

#### 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 s'adapte à des changements rapides selon les besoins.

Obligatorisch

Sozial und persönlich

Indikatoren

- est flexible
- montre de la bonne volonté

Sockel

Il accepte les changements pour les besoins de l'entreprise.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Obligatorisch

Sozial und persönlich

Indikatoren

- est attentif
- est flexible
- accepte les conseils et critiques
- se concerte avec ses collègues

Sockel

L'équipe fonctionne bien.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 0 / 0

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 9