

# Herstellen und Anrichten von komplexen Desserts [FORCU12]

<b>Code des Moduls</b>	FORCU12
<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

L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires, de choisir la meilleure qualité (contrôler continuellement), et il est capable d'organiser le matériel de travail pour la mise en place.

Obligatorisch

#### 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 60% des marchandises qui lui sont présentées.

La marchandise choisie est correcte.

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

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés complexes 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.

3

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

Obligatorisch

#### 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.

4

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

Obligatorisch

#### 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.

5

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

Obligatorisch

#### Indikatoren

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les règles d'hygiène

#### Sockel

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

6

L'apprenti est capable d'assister aux travaux en coordination avec d'autres personnes de l'équipe.

Obligatorisch

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- assiste aux travaux de l'équipe
- remplit la tâche lui confié

#### Sockel

Le travail lui confié a été correctement exécuté.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 0 / 0

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 6