

Herstellen und Anrichten von komplexen Desserts - FORCU12

Code des Moduls:	FORCU12
Leistungsbaustein:	Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	0
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>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.</p> <p>Obligatorisch</p>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>SOCKEL</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensil choisi est correct.</p>	

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 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

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Le travail lui confié a été correctement exécuté.