

# Herstellen einfacher kalter und warmer Vorspeisen (FORCU2)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU2
<b>Leistungsbaustein</b>	Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS)
<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

**L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité (contrôler continuellement) et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.**

**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'ustensile choisi est correct.

2

**L'apprenti est capable de préparer des entrées froides et chaudes 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 entrées froides et chaudes simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Ausgewählt

#### 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, ranger et conserver les aliments utilisés.

Ausgewählt

#### 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.

Ausgewählt

#### 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'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- constate un manque de marchandises.

#### Sockel

Il avise oralement son supérieur.

7

**L'apprenti est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues.**

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- se consulte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire

Sockel

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.

8

**L'apprenti respecte les directives de l'entreprise.**

Obligatorisch

Sozial und persönlich

Indikatoren

- écoute attentivement les consignes
- exécute les consignes

Sockel

Les directives ont été respectées.

9

**L'apprenti est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.**

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- il travaille de manière consciencieuse
- il assume ses décisions

Sockel

Il montre de la responsabilité dans ses actes.

<b>Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen</b>	<b>2/5</b>
<b>Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen</b>	<b>4</b>