Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten einfacher Hauptgerichte - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail. Ausgewählt

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 2/3 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 plats chauds simples 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 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.

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 adapte, utilise et entretient le matériel ainsi que son poste de travail 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 son supérieur par écrit des besoins en marchandises.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- constate un manque de marchandises
- note les besoins

SOCKEL

Il établi une liste des marchandises manquantes à son supérieur.

7

L'apprenti participe à l'organisation de son travail.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- organise sa mise en place (matériel, marchandises, dressage)

SOCKEL

Il contribue au bon déroulement du service.

8

L'apprenti est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- réagit aux besoins de l’entreprise

SOCKEL

Il satisfait aux demandes de l’entreprise.

9

L'apprenti est capable de tenir un livre de recettes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- recherche de recettes
- classe les recettes existantes selon un modèle donné
- veille à la bonne présentation

SOCKEL

Il tient son livre de recettes à jour.

10

L'apprenti prend des initiatives.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- pose des questions
- se montre motivé
- sollicite du travail

SOCKEL

Il est motivé.