

# Herstellen von warmen Vorspeisen (FORCU9)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU9
<b>Leistungsbaustein</b>	Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b>	2
<b>Beruf / Tätigkeit</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Bewertungsmethoden</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

## Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées chaudes.
	<div>Ausgewählt</div>
	<div>Indikatoren</div> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• connaît les différentes marchandises pour les préparations</li></ul> d'entrées froides simples
	<div>Sockel</div> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p>

2

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

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 chaudes.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- il prépare des entrées chaudes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié

#### Sockel

Les entrées chaudes sont correctement préparées.

4

**L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées chaudes.**

**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.**

**Ausgewählt**

Indikatoren

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Sockel

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Ausgewählt

#### 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 est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.**

Ausgewählt

#### 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.

L'apprenti respecte la marchandise pour sa valeur.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

#### Sockel

Il respecte la valeur de la marchandise.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 2 / 5

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 3