

# Herstellen von Fischgerichten (FORCU11)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU11
<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	<p>L'apprenti est capable de reconnaître la qualité des poissons d'eau de mer et d'eau douce.</p> <p>Ausgewählt</p>
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> <li>fait la différence entre les poissons frais et les poissons avariée</li> </ul>	
Sockel	
Le poisson choisi est impeccable.	

2

L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base du poisson : filets, darne.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- sait procéder aux différentes découpes
- connaît leur dénomination

#### Sockel

Les découpes sont correctement réalisées.  
Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés.  
Il différencie les caractéristiques des poissons.

3

L'apprenti est capable de faire la mise en place pour les plats de poissons.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- choisit le bon matériel
- équipe son poste de travail
- choisit la marchandise nécessaire
- respecte la chaîne du froid

#### Sockel

La mise en place est complète.

4

L'apprenti est capable d'appliquer les préparations pour les plats de poissons.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- effectue la cuisson correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

#### Sockel

Les préparations des plats de poissons sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable d'appliquer la finition et le dressage des plats de poissons.

Obligatorisch

#### Indikatoren

- choisit le matériel de service correct
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la température du mets
- vérifie la température de la vaisselle

#### Sockel

Les plats de poissons sont correctement dressés.

6

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

Ausgewählt

#### Indikatoren

- élimine les déchets
- réserve les matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus
- contrôle des DLC / DLU

#### Sockel

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

7

L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- il connaît les termes culinaires utilisés

#### Sockel

50% des termes sont connus correctement.

L'apprenti utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

#### Indikatoren

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines

#### Sockel

Le gaz/ l'électricité sont toujours éteints.

Il n'y a pas de gaspillage.

Il y a un minimum de déchets.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 2/5

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 3