

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten (FORCU7)

Code des Moduls	FORCU7
Leistungsbaustein	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
Festgelegte Bewertungsmethoden	3
Beruf / Tätigkeit	Cuisinier
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenant sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de mets à base de féculents.</p> <p>Ausgewählt</p>
<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• il connaît les différentes marchandises pour la préparations des mets à base de féculents	
<p>Sockel</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de sauces d'accompagnement (sauce tomate, sauce béchamel, sauce crème, sauce carbonara,...).

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le bon matériel
- choisit les marchandises
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de mets à base de féculents.

Ausgewählt

Indikatoren

- il prépare des mets à base de féculents
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition de mets à base de féculents.

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

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

Ausgewählt

Indikatoren

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant 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 indicateurs sont majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable d'analyser et de juger son travail personnel.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- analyse sa tâche / son travail de manière réfléchie
- prend des notes
- reconnaît ses erreurs
- propose des améliorations

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

9

L'apprenant est capable de partager les informations et les connaissances acquises.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- prend des notes
- partage les informations avec son supérieur

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 3 / 9

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 0