

# Herstellen von zusammengesetzten Salaten (FORCU5)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU5
<b>Leistungsbaustein</b>	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b>	3
<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'apprenant sait reconnaître les différentes sortes de salades et la meilleure qualité.</p> <p>Ausgewählt</p>
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"><li>• il connaît les différentes salades</li><li>• fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées</li><li>• élimine les salades avariées</li></ul>	
Sockel	
Les indicateurs sont majoritairement corrects.	

2

L'apprenant est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.

Ausgewählt

Indikatoren

- il connaît les produits utilisés pour les salades
- utilise les noms corrects

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Ausgewählt

Indikatoren

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

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de salades composées simples.

Ausgewählt

#### Indikatoren

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

#### Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de procéder à la finition de salades composées simples.

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.

6

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

Ausgewählt

#### Indikatoren

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

#### 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 travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- se concentre
- soigne son travail
- respecte les délais

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

9

L'apprenant est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 3 / 9

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 0