

Herstellung von Suppen mittleren Schwierigkeitsgrades (FORCU3)

Code des Moduls	FORCU3
Leistungsbaustein	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
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'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes.

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
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

Sockel

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes.

Ausgewählt

Indikatoren

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

Sockel

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes selon des recettes existantes.

Ausgewählt

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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes, 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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

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

Ausgewählt

Indikatoren

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

Sockel

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout 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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7	<p>L'apprenant est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.</p> <p>Ausgewählt</p>
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> constate un manque de marchandises. 	
Sockel	
<p>Les indicateurs doivent être appliqués.</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects. .</p>	

8	<p>L'apprenant est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.</p> <p>Ausgewählt</p> <p>Sozial und persönlich</p>
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none"> il travaille de manière consciencieuse selon les directives de l'entreprise il assume ses décisions 	
Sockel	
<p>Les indicateurs doivent être appliqués.</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	2 / 8
Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen	0