

Herstellen einfacher Suppen 1 (FORCU1)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Code des Moduls | FORCU1 |
| Leistungsbaustein | Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS) |
| Festgelegte Bewertungsmethoden | 2 |
| Beruf / Tätigkeit | Cuisinier |
| Diplom / Zertifikat | Diplôme d'aptitude professionnelle |
| Bewertungsmethoden | Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung |

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

| | |
|--|--|
| 1 | <p>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes simples.</p> <p>Ausgewählt</p> |
| Indikatoren | |
| <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées• élimine la marchandise avariée | |
| Sockel | |
| <p>Les indicateurs doivent être appliqués.</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> | |

2

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

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 simples 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 simples, 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.
- respecte les règles de sécurité en vigueur
- 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

L'apprenant est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues.

Ausgewählt

Indikatoren

- se concerte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire
- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

Sockel

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable d'acquérir de nouvelles connaissances et de se documenter.

Ausgewählt

Indikatoren

- veille à la bonne présentation de ses dossiers

Sockel

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 2 / 8

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 0