

|                             |                                                                       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Code des Moduls:</b>     | FORCU5                                                                |
| <b>Leistungsbaustein:</b>   | Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)                               |
| <b>Beruf / Tätigkeit:</b>   |                                                                       |
| <b>Diplom / Zertifikat:</b> | Certificat de capacité professionnelle                                |
| <b>Bewertungsmethoden:</b>  | Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de poissons. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Maximale Punktzahl: 12                                                                                             |
| <b>INDIKATOREN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li><li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li><li>• fait la mise en place</li><li>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• comprend la méthode de cuisson utilisée</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <b>SOCKEL</b> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> |                                                                                                                    |

2

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de viandes.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- comprend la méthode de cuisson utilisée
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de volailles.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- comprend la méthode de cuisson utilisée
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des plats chauds.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- utilise la vaisselle correcte
- dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant respecte la marchandise pour sa valeur.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects

6

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

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- connaît les termes culinaires utilisés

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects

7

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

Maximale Punktzahl: 6

#### 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 utilisés

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.