

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets de poissons.
	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.	

2

L'apprenant est capable, sous la direction du 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 du 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 du 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 doivent être 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 doivent être majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base d'entremets sucrés (desserts simples).

Maximale Punktzahl: 6

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
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.