Moduldetails konsultieren

Reinigung und Zubereitung von Gemüse - FORCU1

Code des Moduls:	FORCU1
Leistungsbaustein:	Vorbereitung der Kochgrundlagen 1 (BACU1)
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung seines Vorgesetzten, seinen Arbeitsplatz einzurichten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt das passende Material aus.
- Er wählt die passende Größe des Materials aus.
- Er wählt die richtigen Utensilien aus.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung seines Vorgesetzten, die für die Zubereitung notwendigen Waren auszuwählen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet die richtigen Namen.
- Er unterscheidet zwischen frischer und verdorbener Ware.
- Er entsorgt verdorbene Ware.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist unter Anleitung des Vorgesetzten in der Lage, die Mise en place für die Zubereitung der benötigt Gemüse und Kartoffeln durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an (waschen, schälen, schneiden usw.).
- Er bereitet Gemüsegerichte zu.
- Er bereitet einfache Kartoffelgerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die verwendeten Lebensmittel zu verpacken, wegzuräumen und zu konservieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er entsorgt die Abfälle.
- Er sieht die Reste und die ungenutzten Rohstoffe für eine spätere Verwendung vor.
- Er verpackt den Überschuss an zubereiteten Gerichten.
- Er datiert und lagert die angemessen verpackten überschüssigen Gerichte ein.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.

Er konserviert die Lebensmittel gemäß den Lebensmittelstandards.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, das Material sowie seinen Arbeitsplatz unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen weg- bzw. aufzuräumen und zu reinigen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er reinigt das Material unter Verwendung der geeigneten Reinigungsmittel.
- Er hält sich an die geltenden Sicherheitsregeln.
- Er trennt Elektrogeräte vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Er räumt das Material an seinen Platz.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, im Team mit seinen Vorgesetzten und Kollegen zu arbeiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er spricht sich mit seinen Kollegen ab.
- Er fragt bei Bedarf um Rat.
- Er stellt klare und präzise Fragen zu seiner Arbeit.
- Er notiert die erhaltenen Informationen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

7

Der Auszubildende ist pünktlich und hält sich an die Arbeitszeiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er ist pünktlich.
- Er hält sich an die Arbeitszeiten.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.