Moduldetails konsultieren

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Vorbereitung der Kochgrundlagen 2 (BACU2)
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 des Vorgesetzten Fischgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er versteht die verwendete Garmethode.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Fleischgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er versteht die verwendete Garmethode.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Geflügelgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er versteht die verwendete Garmethode.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten warme Gerichte anzurichten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet das richtige Geschirr.
- Er richtet die zubereiteten Waren in Behältern / auf Tellern an.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

5

Der Auszubildende achtet die Ware aufgrund ihres Wertes.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kann den Wert der Waren erkennen.
- Er kann wirtschaftlich arbeiten.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, die kulinarischen Fachbegriffe im Zusammenhang mit den zuzubereitenden Rezepte erklären.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kennt die verwendeten kulinarischen Fachbegriffe.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Süßspeisen (einfache Nachspeisen) zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.