

Herstellen von warmen Vorspeisen - FORCU9

Code des Moduls:	FORCU9
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées chaudes.
	Ausgewählt
INDIKATOREN	
• utilise les noms corrects • connaît les différentes marchandises pour les préparations	
d'entrées froides simples	
SOCKEL	
Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.	

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées chaudes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées chaudes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- il prépare des entrées chaudes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié

SOCKEL

Les entrées chaudes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées chaudes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

SOCKEL

La présentation est propre et correspond aux critères définis.

5

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCKEL

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

L'apprenti est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

SOCKEL

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Les aliments sont correctement datés.

7

L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

SOCKEL

Les mesures de sécurité sont respectées.
Le matériel est propre et a été rangé.
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

INDIKATOREN

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

SOCKEL

Il respecte la valeur de la marchandise.