

Herstellen von zusammengesetzten Salaten - FORCU5

Code des Moduls:	FORCU5
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	3
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 sortes de salades et la meilleure qualité.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • il connaît les différentes salades • fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées • élimine les salades avariées SOCKEL Les salades sont correctement identifiées.	

2	L'apprenti est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • il connaît les produits utilisés pour les salades • utilise les noms corrects SOCKEL Il reconnaît les marchandises qui lui sont présentées.	

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Obligatorisch

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les vinaigrettes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de salades composées simples.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les salades composées simples sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition de salades composées simples.

Ausgewählt

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 définés.

6

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

SOCKEL

Les aliments sont correctement rangés et 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.

8

L'apprenti travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- se concentre
- soigne son travail
- respecte les délais

SOCKEL

Le travail est bien exécuté dans le délai.

9

L'apprenti est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- demande conseil d'une manière autonome si nécessaire

SOCKEL

Il pose des questions en cas de doute.