

Herstellen von einfachen Fleischgerichten - FORCU8

Code des Moduls:	FORCU8
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 marchandises pour la préparation de desserts simples.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • utilise les noms corrects • il connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts simples SOCKEL Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.	

2

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les desserts correctement
- contrôle le goût et la consistance

SOCKEL

Les desserts simples sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la finition de desserts 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.

4

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.

5

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

SOCKEL

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

6

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.

7

L'apprenti est capable de planifier, d'exécuter et de coordonner l'ensemble de ses tâches.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- il travaille de manière autonome dans un ordre chronologique
- il exécute les tâches dans un délai défini

SOCKEL

Son travail est bien coordonné.

8

L'apprenti est capable de travailler de façon précise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- respecte les proportions (exacte)
- respecte la progression des recettes
- respecte les cuissons
- respecte la finition et le dressage
- respecte la propreté

SOCKEL

Il est précis dans ses tâches.