Moduldetails konsultieren

Herstellung von kalten und warmen Vorspeisen mittleren Schwierigkeitsgrades - FORCU6

Code des Moduls:	FORCU6
Leistungsbaustein:	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des entrées froides e chaudes de difficulté moyenne.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

SOCKEL

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.
La marchandise choisie est correcte.

2

L'apprenti est capable de composer des entrées froides et chaudes en respectant les règles alimentaires et professionnelles.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- il choisit les marchandises qui s'accordent (goût,couleur, consistence, saveurs)
- il choisit les techniques culinaires adaptées
- il fait preuve de créativité

SOCKEL

La composition de l'entrée froide et chaude est réalisable.

3

L'apprenti est capable de préparer des entrées froides et chaudes de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles
- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.
Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d'hygiène ont été respectées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition des mets, d'organiser le dressage et l'envoi.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- il contrôle avant l'envoi

SOCKEL

La finition et la présentation sont correctes.

5

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCKEL

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Il choisit la bonne méthode de conservation.

6

L'apprenti est capable de décrire, d'évaluer et de communiquer la qualité de ses résultats.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- il analyse ses préparations
- il les évalue
- il commente ses préparations

SOCKEL

Il est auto-critique.

7

L'apprenti assume la responsabilité pour le travail qui lui est confié et respecte les directives de l'entreprise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- il travaille de manière consciencieuse
- il assume ses décisions

SOCKEL

Il montre de la responsabilité dans ses actes.