

Herstellen von komplexen kalten und warmen Vorspeisen - FORCU10

| | |
|--|---|
| Code des Moduls: | FORCU10 |
| Leistungsbaustein: | Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO) |
| Festgelegte Bewertungsmethoden: | 0 |
| Beruf / Tätigkeit: | Cuisinier |
| Diplom / Zertifikat: | Diplôme d'aptitude professionnelle |
| Bewertungsmethoden: | Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung |

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

| | |
|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div> | <p>L'apprenti reconnaît les différentes marchandises pour la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin-top: 5px; text-align: center;">Obligatorisch</div> |
| <p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides et chaudes complexes <p>SOCKEL</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p> | |

2

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

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 froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- prépare des entrées froides et chaudes complexes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCKEL

Les entrées froides complexes sont correctement préparées.

4

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

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.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCKEL

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Obligatorisch

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 entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Obligatorisch

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 s'adapte à des changements rapides selon les besoins.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- est flexible
- montre de la bonne volonté

SOCKEL

Il accepte les changements pour les besoins de l'entreprise.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- est attentif
- est flexible
- accepte les conseils et critiques
- se concerta avec ses collègues

SOCKEL

L'équipe fonctionne bien.