Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten von komplexen Desserts - FORCU12

Code des Moduls:	FORCU12
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

1

L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires, de choisir la meilleure qualité (contrôler continuellement), et il est capable d'organiser le matériel de travail pour la mise en place.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée
- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCKEL

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.
La marchandise choisie est correcte.
Le matériel choisi est correct. L’ustensil choisi est correct.

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés complexes selon des recettes existantes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- 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

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d'hygiène ont été respectées.

3

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

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

SOCKEL

La finition et la présentation sont correctes.

4

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

Obligatorisch

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.

5

L'apprenti est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

6

L'apprenti est capable d'assister aux travaux en coordination avec d'autres personnes de l'équipe.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- assiste aux travaux de l'équipe
- rempli la tâche lui confié

SOCKEL

Le travail lui confié a été correctement exécuté.