

Herstellen einfacher Suppen 1 - FORCU1

Code des Moduls:	FORCU1
Leistungsbaustein:	Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS)
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 de mets simples.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • utilise les noms corrects • fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées • élimine les marchandises altérées SOCKEL La qualité de la marchandise choisie est parfaite.	

2	L'apprenti est capable d'équiper son poste de travail.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • choisit le matériel approprié • choisit les bons ustensiles SOCKEL Le poste est correctement équipé.	

3

L'apprenti est capable de préparer des potages simples selon des recettes existantes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients nécessaires
- prépare les ingrédients de la recette
- respecte la progression
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition et au dressage des potages simples.

Ausgewählt

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Le potage est conforme à la recette.

5

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

SOCKEL

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

6

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

SOCKEL

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

7

L'apprenti est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- constate un manque de marchandises

SOCKEL

Pas de rupture de stock.

8

L'apprenti se comporte et communique de façon adéquate (verbale et non verbale) avec ses collègues.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- se comporte et communique poliment et respectueusement
- donne la priorité à l'intérêt commun

SOCKEL

Il fait preuve de savoir-vivre et de politesse.

9

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

SOCKEL

Les renseignements recherchés sont profitables.

10

L'apprenti est capable de donner un retour d'information sur son travail et respecte les consignes.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- respecte les règles de l'entreprise
- porte un regard critique sur son travail en le documentant

SOCKEL

Les règles de l'entreprise sont respectées.
La réflexion est claire et concluante.