

Reinigung und Zubereitung von Gemüse (FORCU1)

Code des Moduls	FORCU1
Leistungsbaustein	Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)
Beruf / Tätigkeit	Cuisinier
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, d'équiper son poste de travail.
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none">• choisit le matériel approprié• choisit la taille appropriée du matériel• choisit les bons ustensiles	
Base	
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.	

2	<p>L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de choisir les marchandises nécessaires.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilise les noms corrects • fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées • élimine la marchandise avariée 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	
3	<p>L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de mettre en place les légumes nécessaires aux préparations.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • assemble les ingrédients en quantité correcte • fait la mise en place • utilise les techniques adaptés (laver, éplucher, tailler,) • respecte les règles d'hygiène 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	
4	<p>L'apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • élimine les déchets • réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure • conditionne le surplus des mets préparés • date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate • trie et range les marchandises • traite les aliments correctement • conserve les aliments selon les normes alimentaires 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

5	<p>L'apprenant est capable de ranger et de nettoyer le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • nettoie le matériel en utilisant les produits corrects. • respecte les règles de sécurité en vigueur • débranche le matériel électrique avant de le nettoyer. • range le matériel à sa place. • respecte les règles d'hygiène. 	
<p style="text-align: center;">Socket</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	
6	<p>L'apprenant est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • se concerte avec ses collègues • demande conseil si nécessaire • pose des questions claires et précises sur son travail • note les informations reçues 	
<p style="text-align: center;">Socket</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	
7	<p>L'apprenant est ponctuel et respecte le temps de travail.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • est ponctuel • respecte le temps de travail 	
<p style="text-align: center;">Socket</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	0 / 7
---	--------------

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen	0
--	----------