

# Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten (FORCU4)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU4
<b>Leistungsbaustein</b>	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
<b>Beruf / Tätigkeit</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Bewertungsmethoden</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

## Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<b>1</b>	<b>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.</b>
<b>Indikatoren</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li><li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li><li>• fait la mise en place</li><li>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul>	
<b>Sockel</b> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2	<p><b>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets aux œufs.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li> <li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li> <li>• fait la mise en place</li> <li>• utilise les techniques adaptés</li> <li>• réalise des mets sous surveillance</li> <li>• respecte les règles d'hygiène</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

3	<p><b>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets aux légumes.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li> <li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li> <li>• fait la mise en place</li> <li>• utilise les techniques adaptés</li> <li>• réalise des mets sous surveillance</li> <li>• respecte les règles d'hygiène</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

4	<p><b>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets aux pâtes.</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li> <li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li> <li>• fait la mise en place</li> <li>• utilise les techniques adaptés</li> <li>• réalise des mets sous surveillance</li> <li>• respecte les règles d'hygiène</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>
5	<p><b>L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des entrées chaudes.</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise la vaisselle correcte</li> <li>• dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>
6	<p><b>L'apprenant est capable de rédiger son carnet d'apprentissage et de le présenter à son tuteur.</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• complète les rapports demandés</li> <li>• soigne la présentation</li> <li>• lisible et propre</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>

<b>Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen</b>	<b>0 / 6</b>
---	--------------

<b>Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen</b>	<b>0</b>
--	----------