

# Herstellen von zusammengesetzten Salaten (FORCU3)

<b>Code des Moduls</b>	FORCU3
<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 pour les entrées froides.</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 entrées froides 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 de salades composées.</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>• réalise des mets de salades composées sous surveillance</li> <li>• utilise les techniques adaptés</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 dresser des entrées froides.</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>
4	<p><b>L'apprenant est capable d'appliquer les règles de sécurité dans la cuisine.</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respecte et applique les consignes de sécurité</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>

<b>5</b>	<b>L'apprenant est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.</b>
<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se comporte poliment</li> <li>• tient compte des conseils donnés</li> <li>• a une attitude positive par rapport aux critiques</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

<b>6</b>	<b>L'apprenant doit se présenter avec une tenue propre et avoir un comportement adapté au milieu professionnel.</b>
<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• exécute sa tâche soigneusement</li> <li>• obéit à ses supérieurs</li> <li>• se présente à l'heure</li> <li>• sa tenue professionnelle est complète 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>