Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten einfacher Hauptgerichte - FORCU2

Code des Moduls:	FORCU2
Leistungsbaustein:	Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS)
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenant connaît les marchandises nécessaires ainsi que la meilleure qualité pour la réalisation de plats chauds et desserts simples.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de plats chauds et desserts simples.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable de préparer des plats chauds et desserts simples selon des recettes existantes.

Maximale Punktzahl: 6

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

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable de préparer des plats chauds et desserts simples selon des recettes existantes.

Maximale Punktzahl: 6

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

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L’apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds et desserts simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L’apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds et desserts simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

L’apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- 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

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

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

Maximale Punktzahl: 6

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

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

9

L’apprenant accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

10

L’apprenant est capable de tenir un livre de recettes.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- recherche de recettes
- classe les recettes existantes selon un modèle donné
- veille à la bonne présentation

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.