Moduldetails konsultieren

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
Beruf / **Tätigkeit:**	
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, de faire des préparations à base de mets farineux.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L’apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets aux œufs.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d’hygiène

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets aux légumes.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d’hygiène

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets aux pâtes.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d’hygiène

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L’apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des entrées chaudes.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- utilise la vaisselle correcte
- dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L’apprenant est capable de rédiger son carnet d’apprentissage et de le présenter à son tuteur.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- complète les rapports demandés
- soigne la présentation
- lisible et propre

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.