Moduldetails konsultieren

Reinigung und Zubereitung von Gemüse - FORCU1

Code des Moduls:	FORCU1
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)
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, d'équiper son poste de travail.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de choisir les marchandises nécessaires.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de mettre en place les légumes nécessaires aux préparations.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés (laver, éplucher, tailler, ….)
- respecte les règles d’hygiène

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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 sont majoritairement corrects.

5

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.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- 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.

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L’apprenant est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- se concerte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire
- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L’apprenant est ponctuel et respecte le temps de travail.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- est ponctuel
- respecte le temps de travail

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.