

Herstellen von zusammengesetzten Salaten - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
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 du supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.
	Maximale Punktzahl: 6
INDIKATOREN • assemble les ingrédients en quantité correcte • connaît 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 sont majoritairement corrects.	

2

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

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît 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 sont majoritairement corrects.

3

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

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît 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 sont majoritairement corrects.

4

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît 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 sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable sous la direction du 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 sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines utilisés

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.