

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU4

<b>Code des Moduls:</b>	FORCU4
<b>Leistungsbaustein:</b>	Préparation des bases de la cuisine 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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets de poissons.</p> <p style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;">Maximale Punktzahl: 12</p>
<p><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>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• comprend la méthode de cuisson utilisée</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

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

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
- comprend la méthode de cuisson utilisée
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

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

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
- comprend la méthode de cuisson utilisée
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable sous la direction du supérieur, de dresser des plats chauds.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

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

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant respecte la marchandise pour sa valeur.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- connaît les termes culinaires utilisés

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base d'entremets sucrés (desserts simples).

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 doivent être majoritairement corrects.