Moduldetails konsultieren

Integrierte Abschlussprüfung - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integriertes Projekt und Praktikum/Praktika (PROST)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	Der Auszubildende ist in der Lage, an der Mise en place mitzuwirken. Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Schnittarten.
- Er bereitet stärkehaltige Speisen vor und kocht sie (nach englischer Art, gedämpft, im Ofen, gedünstet, sautiert, frittiert).
- Er bereitet Fleisch und Geflügel vor und kocht es (gebraten, gegrillt, geschmort, gedämpft, pochiert).
- Er bereitet Fisch vor und kocht ihn (Court-bouillon, pochiert, gedämpft, Müllerin-Art, gegrillt, Papilotte)
- Er bereitet Gemüse vor und kocht es (nach englischer Art, gedämpft, geschmort, im Ofen, gedünstet, sautiert).
- Er bereitet Saucenbindungen vor (Mehlschwitze, Mehlbutter, Eigelb).
- Er bereitet Béchamelsaucen und ihre Abwandlungen vor.
- Er bereitet Suppen vor.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er bereitet Eier zu (Spiegelei, weichgekocht, hartgekocht, pochiert, Omelette, Rührei, mittelhartgekocht).
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Zubereitung von kalten Gerichten mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Schnittarten.
- Er bereitet Salate (Nudel-, Reis-, Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-, Bohnen- und gemischte Salate) und Rohkost (Karotten, Sellerie, Weiß- und Rotkohl) zu.
- Er bereitet kalte Vorspeisen zu.
- Er bereitet kalte Saucen und Würzbutter zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Zubereitung von warmen Gerichten mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Schnittarten.
- Er bereitet stärkehaltige Speisen vor und kocht sie (nach englischer Art, gedämpft, im Ofen, gedünstet, sautiert, frittiert).
- Er bereitet Fleisch und Geflügel vor und kocht es (gebraten, gegrillt, geschmort, gedämpft, pochiert).
- Er bereitet Fisch vor und kocht ihn (Court-bouillon, pochiert, gedämpft, Müllerin-Art, gegrillt, Papilotte)
- Er bereitet Gemüse vor und kocht es (nach englischer Art, gedämpft, geschmort, im Ofen, gedünstet, sautiert).
- Er bereitet Saucenbindungen vor (Mehlschwitze, Mehlbutter, Eigelb).
- Er bereitet Béchamelsaucen und ihre Abwandlungen vor.
- Er bereitet Suppen vor.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er bereitet Eier zu (Spiegelei, weichgekocht, hartgekocht, pochiert, Omelette, Rührei, mittelhartgekocht).
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Zubereitung von Süßspeisen mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er wiegt die Zutaten/Mengen ab.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er bereitet süße und herzhafte Teige zu.
- Er bereitet einfache Nachspeisen zu (Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Törtchen usw.).
- Er kontrolliert Geschmack und Konsistenz.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Kochmethode.
- Er richtet richtig an und dekoriert richtig.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Herausgabe der Gerichte mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place für den Service durch.
- Er hält die Abfolge der Aufwärm- und Minutenkochschritte chonologisch ein.
- Er wählt den richtigen Teller aus.
- Er hält sich an die Temperaturen für die Herausgabe.
- Er hält sich an die Portionsgrößen.
- Er kontrolliert Geschmack und Konsistenz.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, Abfälle in der Küche zu recyceln und zu reduzieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er geht verantwortungsvoll mit Energie um (Wasser, Gas und Strom).
- Er pflegt das Material.
- Er arbeitet wirtschaftlich.
- Er sortiert die Abfälle.
- Er entsorgt die Abfälle.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln unter Einhaltung der Hygienestandards mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

8

Der Auszubildende ist in der Lage, an der Reinigung des Kochgeschirrs, der Geräte und Arbeitstische mitzuwirken und die Ergonomie-, Sicherheits- und Hygienestandards einzuhalten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er erscheint pünktlich.
- Er kennt das geeignete Material.
- Er verwendet die richtigen Namen.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.
- Er macht den Abwasch.
- Er reinigt die Geräte und die Arbeitsflächen.
- Er hält sich an die Ergonomiestandards.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Seine Berufskleidung ist vollständig und sauber.
- Er führt seine Aufgabe sorgfältig aus.
- Er befolgt die Anweisungen seiner Vorgesetzten.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.