

Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten von komplexen Hauptspeisen - FORCU6

<b>Code des Moduls:</b>	FORCU6
<b>Leistungsbaustein:</b>	Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude 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 sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de plats chauds et desserts complexes.</p> <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 6</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li><li>• élimine la marchandise avariée</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de de plats chauds et desserts complexes.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

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

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer des plats chauds complexes selon des recettes existantes.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de préparer des desserts complexes selon des recettes existantes.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de procéder à la finition des desserts complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

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 doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir 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.
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d'hygiène.

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

9

L'apprenant accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

#### SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.