

Moduldetails konsultieren

Herstellung von Suppen mittleren Schwierigkeitsgrades - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrée froides et chaudes de difficultés moyennes.</p> <p>Maximale Punktzahl: 6</p>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées• élimine la marchandise avariée• choisit le matériel approprié• choisit la taille appropriée du matériel• choisit les bons ustensiles• choisit le matériel approprié• choisit les bons ustensiles <p>SOCKEL</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 potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes.

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 potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes 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.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Maximale Punktzahl: 12

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.

5

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.

6

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.

7

L'apprenant est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- constate un manque de marchandises.

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects. .

8

L'apprenant est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- il travaille de manière consciencieuse selon les directives de l'entreprise
- il assume ses décisions

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.