

Moduldetails konsultieren

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Maximale Punktzahl: 6</p>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable, sous la direction de son 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 doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable, sous la direction de son 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 doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable, sous la direction de son 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 doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable sous la direction de son 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 doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de rédiger son carnet d'apprentissage et de le présenter à son tuteur.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- complète les rapports demandés
- soigne la présentation
- lisible et propre

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.