

Moduldetails konsultieren

Herstellen von warmen Vorspeisen - FORCU5

Code des Moduls:	FORCU5
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	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 de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de poissons.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 12</div>
<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• comprend la méthode de cuisson utilisée• 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 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 de son 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 de son 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 sont 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 sont majoritairement corrects

7

L'apprenant utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines utilisés

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.