

Moduldetails konsultieren

Herstellen von Fischgerichten - FORCU6

Code des Moduls:	FORCU6
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 d'entremets chauds.</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• 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 d'entremets froids.

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 d'entremets glacés.

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.

4

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des desserts.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- utilise la vaisselle correcte
- dresser des mets dans des récipients/ sur assiettes

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de s'adapter à des changements rapides selon les besoins.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- est flexible
- montre de la bonne volonté

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: 12

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.