

Benennung und Zubereitung einfacher Salate - FORCU2

Code des Moduls:	FORCU2
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)
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 les préparations préliminaires des pommes de terre.</p> <p>Maximale Punktzahl: 6</p> <p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• assemble les ingrédients en quantité correcte• fait la mise en place• utilise les techniques adaptés (laver, éplucher, tailler,)• respecte les règles d'hygiène <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	<p>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations de pommes de terre.</p> <p>Maximale Punktzahl: 12</p> <p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• réalise des mets de pommes de terre simples• utilise les techniques adaptés• respecte les règles d'hygiène <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire les préparations préliminaires des salades.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- 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 de salades.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- réalise des mets de salades froides
- utilise les techniques adaptés
- 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 salades.

Maximale Punktzahl: 12

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: 12

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.