

Moduldetails konsultieren

Herstellen von zusammengesetzten Salaten - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Vorbereitung der Kochgrundlagen 2 (BACU2)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
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>Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten mehrlhaltige Gerichte zuzubereiten.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.• Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.• Er führt die Mise en place durch.• Er wendet die geeigneten Techniken an.• Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.• Er hält die Hygieneregeln ein. <p>SOCKEL</p> <p>Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.</p>	

2

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Eierspeisen zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Gemüsegerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Nudelgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten warme Vorspeisen anzurichten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet das richtige Geschirr.
- Er richtet die zubereiteten Waren in Behältern / auf Tellern an.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

6

Der Auszubildende geht gewissenhaft und sparsam mit den Produkten und Geräten um und wendet die Recyclingregel an.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er schaltet das Gas/den Strom ab, wenn er sie nicht benötigt.
- Er vermeidet Verschwendung.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er sortiert die wiederverwendbaren Materialien.
- Er hält die Funktionsweise der eingesetzten Geräte ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.