

Moduldetails konsultieren

Integrierte Abschlussprüfung - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integriertes Projekt und Praktikum/Praktika (PROST)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung, Schriftliche Aufgabe

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, an der Mise en place mitzuwirken.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.• Er wählt das richtige Material aus.• Er wählt die richtigen Waren aus.• Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.• Er hält die Kühlkette ein.• Er hält sich an die Schnittarten.• Er bereitet stärkehaltige Speisen vor und kocht sie (nach englischer Art, gedämpft, im Ofen, gedünstet, sautiert, frittiert).• Er bereitet Fleisch und Geflügel vor und kocht es (gebraten, gegrillt, geschmort, gedämpft, pochiert).• Er bereitet Fisch vor und kocht ihn (Court-bouillon, pochiert, gedämpft, Müllerin-Art, gegrillt, Papilotte)• Er bereitet Gemüse vor und kocht es (nach englischer Art, gedämpft, geschmort, im Ofen, gedünstet, sautiert).• Er bereitet Saucenbindungen vor (Mehlschwitze, Mehlbutter, Eigelb).• Er bereitet Béchamelsaucen und ihre Abwandlungen vor.• Er bereitet Suppen vor.• Er sortiert die Waren und räumt sie weg.• Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.• Er bereitet Eier zu (Spiegelei, weichgekocht, hartgekocht, pochiert, Omelette, Rührei, mittelhartgekocht).• Er hält die Hygieneregeln ein.• Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen. <p>SOCKEL</p> <p>Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.</p>	

2

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Zubereitung von kalten Gerichten mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Schnittarten.
- Er bereitet Salate (Nudel-, Reis-, Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-, Bohnen- und gemischte Salate) und Rohkost (Karotten, Sellerie, Weiß- und Rotkohl) zu.
- Er bereitet kalte Vorspeisen zu.
- Er bereitet kalte Saucen und Würzbutter zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Zubereitung von warmen Gerichten mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Schnittarten.
- Er bereitet stärkehaltige Speisen vor und kocht sie (nach englischer Art, gedämpft, im Ofen, gedünstet, sautiert, frittiert).
- Er bereitet Fleisch und Geflügel vor und kocht es (gebraten, gegrillt, geschmort, gedämpft, pochiert).
- Er bereitet Fisch vor und kocht ihn (Court-bouillon, pochiert, gedämpft, Müllerin-Art, gegrillt, Papilotte)
- Er bereitet Gemüse vor und kocht es (nach englischer Art, gedämpft, geschmort, im Ofen, gedünstet, sautiert).
- Er bereitet Saucenbindungen vor (Mehlschwitze, Mehlbutter, Eigelb).
- Er bereitet Béchamelsaucen und ihre Abwandlungen vor.
- Er bereitet Suppen vor.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er bereitet Eier zu (Spiegelei, weichgekocht, hartgekocht, pochiert, Omelette, Rührei, mittelhartgekocht).
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Zubereitung von Süßspeisen mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- Er wählt das richtige Material aus.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er wiegt die Zutaten/Mengen ab.
- Er führt die Vorbereitungen unter Berücksichtigung des Rezeptfortschritts durch.
- Er bereitet süße und herzhaftige Teige zu.
- Er bereitet einfache Nachspeisen zu (Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Törtchen usw.).
- Er kontrolliert Geschmack und Konsistenz.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Kochmethode.
- Er richtet richtig an und dekoriert richtig.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Herausgabe der Gerichte mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place für den Service durch.
- Er hält die Abfolge der Aufwärm- und Minutenkochschritte chronologisch ein.
- Er wählt den richtigen Teller aus.
- Er hält sich an die Temperaturen für die Herausgabe.
- Er hält sich an die Portionsgrößen.
- Er kontrolliert Geschmack und Konsistenz.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, Abfälle in der Küche zu recyceln und zu reduzieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er geht verantwortungsvoll mit Energie um (Wasser, Gas und Strom).
- Er pflegt das Material.
- Er arbeitet wirtschaftlich.
- Er sortiert die Abfälle.
- Er entsorgt die Abfälle.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, bei der Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln unter Einhaltung der Hygienestandards mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er wählt die richtigen Waren aus.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

Der Auszubildende ist in der Lage, an der Reinigung des Kochgeschirrs, der Geräte und Arbeitstische mitzuwirken und die Ergonomie-, Sicherheits- und Hygienestandards einzuhalten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er erscheint pünktlich.
- Er kennt das geeignete Material.
- Er verwendet die richtigen Namen.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.
- Er macht den Abwasch.
- Er reinigt die Geräte und die Arbeitsflächen.
- Er hält sich an die Ergonomiestandards.
- Er hält sich an die Sicherheitsanweisungen.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Seine Berufskleidung ist vollständig und sauber.
- Er führt seine Aufgabe sorgfältig aus.
- Er befolgt die Anweisungen seiner Vorgesetzten.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.