Moduldetails konsultieren

Herstellen einfacher Suppen 1 - FORCU1

Code des Moduls:	FORCU1
Leistungsbaustein:	Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten (PROMS)
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, die erforderlichen Waren und die beste Qualität für die Zubereitung von einfachen S kalten und warmen Vorspeisen zu erkennen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet die richtigen Namen.
- Er unterscheidet zwischen frischer und verdorbener Ware.
- Er entsorgt verdorbene Ware.

SOCKEL

Er erkennt die ihm vorgelegten Waren.
Die ausgewählte Ware ist korrekt.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, seinen Arbeitsplatz für die Zubereitung von einfachen Suppen, kalten und warmen Vorspeisen auszustatten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt das passende Material aus.
- Er wählt die passende Größe des Materials aus.
- Er wählt die richtigen Utensilien aus.

SOCKEL

Das gewählte Material ist richtig.
Das gewählte Utensil ist richtig.
Der Arbeitsplatz ist korrekt ausgestattet.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, einfache Suppen, kalte und warme Vorspeisen gemäß bestehenden Rezepten zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er verwendet die richtigen Kochtechniken.
- Er hält sich an die Temperaturen.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Er führt Rezeptschritte in chronologischer Reihenfolge aus.
Die Hygieneregeln werden eingehalten.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die Nachbereitung von einfachen Suppen, kalten und warmen Vorspeisen durchzufü sowie das Anrichten und die Herausgabe zu organisieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kontrolliert Geschmack und Konsistenz.
- Er korrigiert die Würze.
- Er verwendet das richtige Geschirr.
- Vor der Herausgabe kontrolliert er die Temperatur.

SOCKEL

Die Fertigstellung und Präsentation sind korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, die verwendeten Lebensmittel zu verpacken, wegzuräumen und zu konservieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er entsorgt die Abfälle.
- Er sieht die Reste und die ungenutzten Rohstoffe für eine spätere Verwendung vor.
- Er verpackt den Überschuss an zubereiteten Gerichten.
- Er datiert und lagert die angemessen verpackten überschüssigen Gerichte ein.
- Er sortiert die Waren und räumt sie weg.
- Er bearbeitet die Lebensmittel korrekt.
- Er konserviert die Lebensmittel gemäß den Lebensmittelstandards.

SOCKEL

Er räumt die Waren an die dafür vorgesehenen Orte.
Er wählt die richtige Konservierungsmethode.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, das Material sowie seinen Arbeitsplatz unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen anzupassen, zu verwenden und zu reinigen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er reinigt das Material unter Verwendung der geeigneten Reinigungsmittel.
- Er hält sich an die geltenden Sicherheitsregeln.
- Er trennt Elektrogeräte vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Er räumt das Material an seinen Platz.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Das Material und der Arbeitsplatz sind sauber und aufgeräumt.
Die Hygiene- und Sicherheitsregeln werden eingehalten.
Die Elektrogeräte sind immer vom Stromnetz getrennt.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, im Team mit seinen Vorgesetzten und Kollegen zu arbeiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er spricht sich mit seinen Kollegen ab.
- Er fragt bei Bedarf um Rat.
- Er stellt klare und präzise Fragen zu seiner Arbeit.
- Er notiert die erhaltenen Informationen.

SOCKEL

Die Zusammenarbeit funktioniert ziemlich reibungslos.

8

Der Auszubildende ist in der Lage, sich neue Kenntnisse anzueignen und seine Handlungen zu dokumentieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er achtet auf die ordnungsgemäße Präsentation seiner Dossiers.

SOCKEL

Er dokumentiert gut.