

Moduldetails konsultieren

Integriertes Zwischenprojekt - PROIN

<b>Code des Moduls:</b>	PROIN
<b>Leistungsbaustein:</b>	Integrierte Prüfung und Berufspraktika (PROST)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, 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, ein Menü (Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Nachspeise) zu planen, zusammenzustellen und zu verfassen und es korrekt zu präsentieren.</p> <p style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;">Maximale Punktzahl: 12</p>
	<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er stellt das Menü basierend auf den erlernten Rezepten zusammen.</li><li>• Er verwendet die verfügbaren Waren.</li><li>• Er präsentiert sein Menü korrekt.</li><li>• Er füllt die technischen Datenblätter basierend auf seinem Menü aus.</li><li>• Er verwendet die richtigen Namen und Begriffe im Zusammenhang mit dem ausgewählten Menü.</li><li>• Er präsentiert die Rezepte für das zuzubereitende Menü.</li><li>• Er präsentiert einen Arbeitsorganisationsplan.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.</p>

2

Der Auszubildende ist in der Lage, den Einkaufspreis eines Menüs zu berechnen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er schreibt einen Warenanforderungsschein basierend auf seinen ausgewählten Rezepten.
- Er berechnet die Proportionen durch Anwendung der Verlustraten.
- Er berechnet den Selbstkostenpreis.

#### SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place seines gewählten Menüs vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- Er wählt die benötigten Waren aus, um sein Menü vorzubereiten.
- Er wählt das passende Material aus.
- Er wählt und verwendet die richtigen Utensilien.
- Er wendet die Reinigungs- und Schältechniken für die verschiedenen Gemüsesorten an.
- Er wendet die für das Menü geeigneten Schnittarten an.
- Er führt die einfache Entbeinung von Fleisch und Geflügel durch.
- Er führt die verschiedenen Schritte zum Zerlegen von Fisch durch.
- Er vermeidet Verschwendung.
- Er hält die Schritte des Arbeitsplans ein.
- Er verwendet die richtigen Gartechneiken.
- Er prüft und korrigiert die Würze.
- Er beachtet genauestens die für die Nachspeise erforderlichen Mengen.
- Er hält sich an Geschmäcker und Farben.
- Er verwendet saisonale Dekorationen.
- Er richtet die Nachspeisen sauber und hygienisch an und dekoriert auf die gleiche Weise.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

#### SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, sein gewähltes Menü zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 24

#### INDIKATOREN

- Er wählt das passende Material aus.
- Er wählt und verwendet die richtigen Utensilien.
- Er vermeidet Verschwendung.
- Er hält die Schritte des Arbeitsplans ein.
- Er verwendet die richtigen Gartechniken.
- Er prüft und korrigiert die Würze.
- Er richtet korrekt an, damit die Gerichte serviert werden können.
- Er hält sich an Geschmäcker und Farben.
- Er verwendet saisonale Dekorationen.
- Er richtet die Nachspeisen sauber und hygienisch an und dekoriert auf die gleiche Weise.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er wendet die erforderlichen Konservierungs- und Lagermethoden an.

#### SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, seine Ergebnisse zu analysieren und zu bewerten.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er nimmt die Kritik seiner Vorgesetzten an und zeigt, dass er verstanden hat, wenn ihm Fragen gestellt werden.
- Er äußert klar seine persönliche Meinung und bleibt dabei objektiv.
- Er verwendet eine höfliche und objektive Sprache.
- Er ist gegenüber seinen Kollegen hilfsbereit.

#### SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.