Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integrierte Prüfung und Berufspraktika (PROST)
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, sein Berichtsheft zu präsentieren und zu kommunizieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er präsentiert sein ordnungsgemäß ausgefülltes Berichtsheft.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, ein komplexes 3-Gänge-Menü (Suppe/Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise) zu plane zusammenzustellen und zu verfassen und seine Arbeit korrekt zu präsentieren.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- Er stellt das Menü basierend auf den erlernten Rezepten zusammen.
- Er präsentiert sein Menü korrekt.
- Er verwendet die verfügbaren Waren.
- Er füllt die technischen Datenblätter basierend auf seinem Menü aus.
- Er verwendet die richtigen Namen und Begriffe im Zusammenhang mit dem ausgewählten Menü.
- Er präsentiert die Rezepte für das zuzubereitende Menü.
- Er erstellt einen Arbeitsorganisationsplan.
- Er erstellt einen Menüplan nach vorgegebenen Kriterien.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er schreibt einen Warenanforderungsschein basierend auf den technischen Datenblättern.
- Er berechnet die Proportionen.
- Er vergleicht Qualität, Lieferarten, Zahlungsarten.
- Er berechnet die Warenkosten.
- Er berechnet den Verkaufspreis.
- Er hält das Budget ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

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

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- Er stattet seinen Arbeitsplatz aus.
- 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, sortiert die Abfälle.
- 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 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 Kühlkette ein.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er geht verantwortungsvoll mit Energie um (Wasser, Gas und Strom).
- Er pflegt das Material.
- Er arbeitet wirtschaftlich.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, die grundlegenden Anrichteregeln einzuhalten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er regt den Appetit beim Kunden an.
- Er dekoriert seine Vorspeisen, Hauptgerichte und Nachspeisen und richtet sie gemäß den gastronomischen Standards an.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.