

Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

<b>Code des Moduls:</b>	PROFI
<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, sein Berichtsheft zu präsentieren und zu kommunizieren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px; text-align: center;">Maximale Punktzahl: 6</div>
	<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er präsentiert sein ordnungsgemäß ausgefülltes Berichtsheft.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.</p>

2

Der Auszubildende ist in der Lage, ein komplexes 3-Gänge-Menü (Suppe/Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise) zu planen, 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.