Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten von Hauptspeisen mittleren Schwierigkeitsgrades - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
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 warmen Hauptgerichten und Desserts mittleren Schwierigkeitsgrads zu erkennen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet die richtigen Fachwörter.
- 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 warmen Hauptgerichten und Desserts mittleren Schwierigkeitsgrads auszustatten.

Maximale Punktzahl: 6

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, warme Hauptgerichte mittleren Schwierigkeitsgrads gemäß bestehenden Rezepten zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

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, Desserts mittleren Schwierigkeitsgrads gemäß bestehenden Rezepten zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

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.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, die Nachbereitung von warmen Hauptgerichten mittleren Schwierigkeitsgrads durchzuführen 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.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, die Nachbereitung von Desserts mittleren Schwierigkeitsgrads durchzuführen sowie 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.

7

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 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.

8

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 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 Elektrogeräte sind immer vom Stromnetz getrennt.

9

Der Auszubildende wirkt an der Organisation seiner Arbeit mit.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er organisiert seine Mise en place.

(Material, Waren, Anrichten)

SOCKEL

Er trägt zum reibungslosen Ablauf der späteren Essensausgabe bei.

10

Der Auszubildende ist flexibel und passt sich den vom Betrieb geforderten Veränderungen an.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er reagiert auf die Bedürfnisse des Betriebs.

SOCKEL

Er entspricht den Ansprüchen des Betriebs.