

Moduldetails konsultieren

Herstellen und Anrichten von Hauptspeisen mittleren Schwierigkeitsgrades - FORCU4

<b>Code des Moduls:</b>	FORCU4
<b>Leistungsbaustein:</b>	Herstellung von Speisen und Gerichten mittleren Schwierigkeitsgrades (PROMM)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

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, die erforderlichen Waren und die beste Qualität für die Zubereitung von warmen Hauptgerichten und Desserts mittleren Schwierigkeitsgrads zu erkennen.</p> <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 6</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er verwendet die richtigen Fachwörter.</li><li>• Er unterscheidet zwischen frischer und verdorbener Ware.</li><li>• Er entsorgt verdorbene Ware.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Er erkennt die ihm vorgelegten Waren. Die ausgewählte Ware ist korrekt.</p>	

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.