

Moduldetails konsultieren

Herstellen von Fleischgerichten - FORCU10

Code des Moduls:	FORCU10
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 3 (BACU3)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	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>L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base : bœuf, veau, porc, agneau.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Ausgewählt</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• sait procéder aux différentes découpes• connaît les critères de qualité, fraîcheur, dénomination <p>SOCKEL</p> <p>Les découpes sont correctement réalisées. Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés. Il différencie les qualités et caractéristiques des produits.</p>	

2

L'apprenti est capable de faire la mise en place pour les plats de viandes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

choisit le bon matériel

- équipe son poste de travail
- choisit la marchandise nécessaire
- respecte la chaîne du froid

SOCKEL

La mise en place est complète.

3

L'apprenti est capable d'appliquer les préparations pour les plats de viandes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- effectue la cuisson correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les préparations des plats de viandes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable d'appliquer la finition et le dressage des plats de viandes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquate
- vérifie la température du mets
- vérifie la température de la vaisselle

SOCKEL

Les plats de viande sont correctement dressées.

5

L'apprenti est capable de conditionner, ranger et conserver les viandes et produits de viandes.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- élimine les déchets
- réserve les matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus
- contrôle des DLC / DLU

SOCKEL

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

6

L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- il connaît les termes culinaires utilisés

SOCKEL

50% des termes sont connus correctement.

7

L'apprenti est capable d'accepter la critique de la part de ses supérieurs et respecte leurs consignes, conseils et instructions.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- est attentif quand son supérieur lui fait une critique

SOCKEL

La critique est acceptée et les consignes sont suivies.