

Moduldetails konsultieren

Herstellen von einfachen Fleischgerichten - FORCU8

Code des Moduls:	FORCU8
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche 2 (BACU2)
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenant sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de desserts simples.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Maximale Punktzahl: 12</p>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• il connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts simples <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de desserts simples.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les desserts correctement
- contrôle le goût et la consistance

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la finition de desserts simples.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de planifier, d'exécuter et de coordonner l'ensemble de ses tâches.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- il travaille de manière autonome dans un ordre chronologique
- il exécute les tâches dans un délai défini

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable de travailler de façon précise.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- respecte les proportions (exacte)
- respecte la progression des recettes
- respecte les cuissons
- respecte la finition et le dressage
- respecte la propreté

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.