

Moduldetails konsultieren

Herstellen von zusammengesetzten Salaten - FORCU5

Code des Moduls:	FORCU5
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

<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'apprenant sait reconnaître les différentes sortes de salades et la meilleure qualité.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin-top: 5px;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• il connaît les différentes salades• fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées• élimine les salades avariées <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- il connaît les produits utilisés pour les salades
- utilise les noms corrects

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la vinaigrette correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de procéder à la finition de salades composées 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.

6

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

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.

8

L'apprenant travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- se concentrer
- soigner son travail
- respecter les délais

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

9

L'apprenant est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.