

Moduldetails konsultieren

Benennung und Zubereitung einfacher Salate - FORCU3

<b>Code des Moduls:</b>	FORCU3
<b>Leistungsbaustein:</b>	Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Certificat de capacité 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>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires pour la préparation de salades simples et la meilleure qualité.</p> <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 12</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• identifie les marchandises nécessaires</li><li>• connaît les critères de qualité</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

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

Maximale Punktzahl: 18

#### INDIKATOREN

- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations préliminaires
- respecte la progression de la recette

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à l'assaisonnement et à la finition des salades simples.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- contrôle et rectifie l'assaisonnement
- dresse la salade

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

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 le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- adapte son travail aux besoins de l'entreprise

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de tenir un cahier de recettes.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- collecte les informations reçues
- classe les informations
- prend des notes

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.