

Moduldetails konsultieren

Zubereitung von einfachen Kartoffelgerichten - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Grundzubereitung in der Küche1 (BACU1)
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de procéder à la préparation simple de mets de pommes de terre. Maximale Punktzahl: 12
INDIKATOREN <ul style="list-style-type: none">• respecte la progression de la recette• contrôle et rectifie l'assaisonnement SOCKEL <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2	L'apprenant maîtrise les différentes cuissons des pommes de terre. Maximale Punktzahl: 12
INDIKATOREN <ul style="list-style-type: none">• choisit la bonne méthode de cuisson• utilise la bonne température SOCKEL <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

3

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié

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 capable de reconnaître les dangers liés aux différentes méthodes de cuisson.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- respecte et applique les consignes de sécurité

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

8

L'apprenant est attentif aux besoins et est capable de répondre aux demandes de sa profession.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- s'informe sur les nouveautés de son métier

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.