

Moduldetails konsultieren

Herstellung von komplexen Suppen - FORCU5

| | |
|--|---|
| Code des Moduls: | FORCU5 |
| Leistungsbaustein: | Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO) |
| Festgelegte Bewertungsmethoden: | 3 |
| Beruf / Tätigkeit: | Cuisinier |
| Diplom / Zertifikat: | Diplôme d'aptitude 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 marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrée froides et chaudes complexes.</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid gray; padding: 2px; display: inline-block;">Obligatorisch</p> |
| <p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées• élimine la marchandise avariée <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> | |

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer des potages, entrées froides et chaudes complexes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d'hygiène.

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- constate un manque de marchandises.

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- il travaille de manière consciencieuse
- il assume ses décisions

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

9

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

Ausgewählt

INDIKATOREN

- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

SOCKEL

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.