

Herstellen und Anrichten von komplexen Hauptspeisen - FORCU6

Code des Moduls:	FORCU6
Leistungsbaustein:	Herstellung von komplexen Speisen und Gerichten. (PROCO)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de plats chauds et desserts complexes. Maximale Punktzahl: 6
INDIKATOREN • utilise les noms corrects • fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées • élimine la marchandise avariée SOCKEL Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.	

2	L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de de plats chauds et desserts complexes. Maximale Punktzahl: 6
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 plats chauds complexes selon des recettes existantes.

Maximale Punktzahl: 6

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 préparer des desserts complexes selon des recettes existantes.

Maximale Punktzahl: 12

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.

5

L'apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Maximale Punktzahl: 6

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.

6

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

Maximale Punktzahl: 6

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.

7

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

Maximale Punktzahl: 6

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.

8

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.

Maximale Punktzahl: 6

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.

9

L'apprenant accepte 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 doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.