Moduldetails konsultieren

Atelier cuisine - FORCU-F

| | |
|---|---|
| **Code des Moduls:** | FORCU-F |
| **Leistungsbaustein:** | Modules facultatifs (FACUL) |
| **Beruf** / **Tätigkeit:** | Auxiliaire de vie |
| **Diplom** / **Zertifikat:** | Diplôme d'aptitude professionnelle |
| **Bewertungsmethoden:** | Betrieblicher Auftrag |

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

| | |
|---|---|
| 1 | Der Auszubildende ist fähig die persönliche Hygiene und korrekte Arbeitskleidung, auch unter Berücksichtigung von Hygieneregeln und Unfallschutz, auszuwählen und einzuhalten. |

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt respektiert die bestehenden Hygiene- und Sicherheitsregeln, sowie die hausinternen Vorgaben.
Er trägt korrekte Arbeitskleidung und Schuhe.

SOCKEL

Die wesentlichen Hygiene- und Sicherheitsregeln, sowie die hausinternen Vorgaben sind eingehalten.
Er trägt korrekte Arbeitskleidung und Schuhe.
Das Erscheinungsbild ist sauber und gepflegt.

2

Der Auszubildende ist fähig ein einfaches Menü für eine angegebene Personenzahl (max. 10 Personen) unter Berücksichtigung des Saisonkalenders und lokaler Gepflogenheiten zu planen und zuzubereiten, incl. Anpassung von Rezepten. Der Auszubildende ist fähig Küchenbasisrezepte in angemessenen Zeitrahmen und/oder innerhalb der zur Verfügung stehenden Zeit zubereiten zu können.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt das lokale, saisonale und traditionelle Nahrungsmittelangebot.
Der Auszubildende plant ein einfaches Menü unter Berücksichtigung der Personenzahl und des Saisonkalenders.
Er bereitet dieses zu, passt das Rezept einer angegebenen Personenzahl an und bezieht Adressaten in die Planung und/oder Durchführung ein.
Er tut dies in einem angemessenen Zeitrahmen.

SOCKEL

Der Auszubildende bereitet ein traditionelles Gericht auf Basis eines saisonalen Nahrungsmittelangebotes zu.
Der Auszubildende kann ein einfaches Menü aus seiner Sammlung (theoretischer Baustein ATCU) zubereiten.
Der Auszubildende kann das Menü an ein gegebenes oder selbst ausgewähltes Thema anpassen.
Er kann das Rezept auf eine beliebige Anzahl von Personen umwandeln und anpassen.
Er bezieht den Adressaten mit in die Planung und / oder Durchführung ein.
Der Auszubildende berücksichtigt bei der Zubereitung eines Menüs einen angemessenen Zeitrahmen.

3

Der Auszubildende ist fähig die Utensilien und technischen Geräte der Küche vorschriftsmäßig zu nutzen, unter Berücksichtigung der Unfallgefahren, der Sicherheit der Adressaten und der Ergonomie.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt die Küchenutensilien und technischen Geräte und weiß sie vorschriftsmäßig zu nutzen.
Er erkennt Unfallgefahren und beugt diesen vor indem er die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen trifft.
Er kennt die institutionellen Vorgehensweisen bei Zwischenfällen.

SOCKEL

Der Auszubildende nutzt die Utensilien und technischen Geräte der Küche vorschriftsmäßig.
Er berücksichtigt und sorgt für die eigene Sicherheit, die der Adressaten und seiner Arbeitskollegen.
Er reagiert angemessen auf Zwischenfälle.
Er arbeitet weitgehend ergonomisch.

4

Der Auszubildende ist fähig seinen Arbeitsbereich vorschriftsmäßig zu reinigen und ordentlich zu hinterlassen. Der Auszubildende ist fähig Müll ordnungsgemäß zu trennen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

Der Auszubildende kennt die Hygieneregeln seiner Institution.
Er kennt den vorgesehenen Platz der gebrauchten Materialien.
Der Auszubildende kennt das Verfahren der Mülltrennung in seiner Institution.

SOCKEL

Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt und sauber.
Die internen Hygieneregeln wurden berücksichtigt.
Der Auszubildende trennt ordnungsgemäß den Müll.

5

Der Auszubildende beurteilt die von ihm durchgeführten Arbeiten und seine Vorgehensweise und akzeptiert konstruktive vom Adressaten und Arbeitgeber.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende gibt den Arbeitsablauf wieder erkennt unter Anleitung Fehler und benennt Fehler.
Er passt unter Anleitung sein Verhalten an.

SOCKEL

Er kann den Ablauf seiner Arbeitsschritte wiedergeben.
Der Arbeitsablauf wird größtenteils korrekt beschrieben Der Auszubildende korrigiert unter Anleitung bekannte Fehler.
Offensichtliche Fehler werden unter Anleitung erkannt.
Die Reaktionen des Auszubildenden sind größtenteils angemessen.
Die Anpassung des Verhaltens ist größtenteils gegeben.