Moduldetails konsultieren

Herstellen von zusammengesetzten Salaten - FORCU3

Code des Moduls:	FORCU3
Leistungsbaustein:	Vorbereitung der Kochgrundlagen 2 (BACU2)
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten mehlhaltige Gerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Eierspeisen zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Gemüsegerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Nudelgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten warme Vorspeisen anzurichten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet das richtige Geschirr.
- Er richtet die zubereiteten Waren in Behältern / auf Tellern an.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

6

Der Auszubildende geht gewissenhaft und sparsam mit den Produkten und Geräten um und wendet die Recyclingregel an.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er schaltet das Gas/den Strom ab, wenn er sie nicht benötigt.
- Er vermeidet Verschwendung.
- Er hält die Kühlkette ein.
- Er sortiert die wiederverwendbaren Materialien.
- Er hält die Funktionsweise der eingesetzten Geräte ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.