Moduldetails konsultieren

Integriertes Zwischenprojekt - PROIN

Code des Moduls:	PROIN
Leistungsbaustein:	Integrierte Prüfung und Berufspraktika (PROST)
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	Der Auszubildende ist in der Lage, ein Menü (Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Nachspeise) zu planen, zusammenzustel und zu verfassen und es korrekt zu präsentieren. Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt das Menü basierend auf den erlernten Rezepten zusammen.
- Er verwendet die verfügbaren Waren.
- Er präsentiert sein Menü korrekt.
- Er füllt die technischen Datenblätter basierend auf seinem Menü aus.
- Er verwendet die richtigen Namen und Begriffe im Zusammenhang mit dem ausgewählten Menü.
- Er präsentiert die Rezepte für das zuzubereitende Menü.
- Er präsentiert einen Arbeitsorganisationsplan.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, den Einkaufspreis eines Menüs zu berechnen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er schreibt einen Warenanforderungsschein basierend auf seinen ausgewählten Rezepten.
- Er berechnet die Proportionen durch Anwendung der Verlustraten.
- Er berechnet den Selbstkostenpreis.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place seines gewählten Menüs vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die benötigten Waren aus, um sein Menü vorzubereiten.
- Er wählt das passende Material aus.
- Er wählt und verwendet die richtigen Utensilien.
- Er wendet die Reinigungs- und Schältechniken für die verschiedenen Gemüsesorten an.
- Er wendet die für das Menü geeigneten Schnittarten an.
- Er führt die einfache Entbeinung von Fleisch und Geflügel durch.
- Er führt die verschiedenen Schritte zum Zerlegen von Fisch durch.
- Er vermeidet Verschwendung.
- Er hält die Schritte des Arbeitsplans ein.
- Er verwendet die richtigen Gartechniken.
- Er prüft und korrigiert die Würze.
- Er beachtet genauestens die für die Nachspeise erforderlichen Mengen.
- Er hält sich an Geschmäcker und Farben.
- Er verwendet saisonale Dekorationen.
- Er richtet die Nachspeisen sauber und hygienisch an und dekoriert auf die gleiche Weise.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, sein gewähltes Menü zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- Er wählt das passende Material aus.
- Er wählt und verwendet die richtigen Utensilien.
- Er vermeidet Verschwendung.
- Er hält die Schritte des Arbeitsplans ein.
- Er verwendet die richtigen Gartechniken.
- Er prüft und korrigiert die Würze.
- Er richtet korrekt an, damit die Gerichte serviert werden können.
- Er hält sich an Geschmäcker und Farben.
- Er verwendet saisonale Dekorationen.
- Er richtet die Nachspeisen sauber und hygienisch an und dekoriert auf die gleiche Weise.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er wendet die erforderlichen Konservierungs- und Lagermethoden an.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, seine Ergebnisse zu analysieren und zu bewerten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er nimmt die Kritik seiner Vorgesetzten an und zeigt, dass er verstanden hat, wenn ihm Fragen gestellt werden.
- Er äußert klar seine persönliche Meinung und bleibt dabei objektiv.
- Er verwendet eine höfliche und objektive Sprache.
- Er ist gegenüber seinen Kollegen hilfsbereit.

SOCKEL

Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.