

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

| | |
|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div> | <p>Der Auszubildende ist in der Lage, ein Menü (Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Nachspeise) zu planen, zusammenzustellen und zu verfassen und es korrekt zu präsentieren.</p> <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;">Maximale Punktzahl: 12</p> |
| | <p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>SOCKEL</p> <p>Die Indikatoren sind größtenteils korrekt.</p> |

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 Gartechneiken.
- 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.