

ExpertAdmin modèle de qualification: Tâches, aspects et positionnement avec pondération

Modèle de qualification : ZHKochEFZQFM07
ZHKochEFZQFM07

Preneur de licence: ZH_MBA MBA Kanton Zürich
Organisation : ZHMBA_Kue Cuisine
Métier : cuisinier CFC Cuisinier/Cuisinière BiVo 2010
Période : 2014 2014

Position	Pondération
Position 1: Planification des mets et des plats / organisation du travail, présentation et explications de la planification	1
Position 2: Corbeille de marchandises : préparation de mets et plats	2
Position 3: Corbeille de marchandises : présentation, dégustation	2
Position 4: Programme obligatoire : préparation de mets et plats	2
Position 5: Programme obligatoire : présentation / dégustation	2
Position 6: Hygiène / préservation de la valeur / sécurité au travail / protection de la santé et de l'environnement	2

Tâche : Entretien professionnel

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	1.01	Apparence	8	8	0.5	0.00	Position 1
	1.02	Planification mets de la corbeille à l'aide du Dossier de formation et des prestations	21	12	2	0.00	Position 1
	1.03	Planification programme imposé	10	10	2	0.00	Position 1
	1.04	Processus de travail de l'entreprise formatrice	15	6	2	0.00	Position 1

Tâche : Entretien professionnel (langue étrangère)

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	1.05	Langue étrangère	25	10	3	0.00	Position 1

Tâche : Partie mets de la corbeille de marchandises

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	2.01	Préservation de la valeur, sécurité au travail, écologie	10	10	3	0.00	Position 6
	2.02	Hygiène corbeille de marchandises	18	12	8	0.00	Position 6
	2.03	Organisation du travail	6	6	1	0.00	Position 1

Tâche : Partie programme imposé

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	2.04	Préservation de la valeur, sécurité au travail, écologie	10	8	2	0.00	Position 6
	2.05	Hygiène programme imposé	18	12	7	0.00	Position 6
	2.06	Organisation du travail	6	6	1	0.00	Position 1

Tâche : Mets de la corbeille 1 : hors d'œuvre froid ou tiède

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	3.01	Mise en place et préparation	8	8	2.8	0.00	Position 2
	3.02	Préparation hors d'œuvre	7	4	3.6	0.00	Position 2
	3.03	Charge de travail	2	2	0	0.33	Position 2
	3.04	Présentation hors d'œuvre	22	10	6.5	0.00	Position 3
	3.05	Dégustation hors d'œuvre	11	8	4.8	0.00	Position 3

Tâche : Mets de la corbeille 2 : potage

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	4.01	Mise en place et préparation	6	6	2.1	0.00	Position 2
	4.02	Préparation potage	10	6	3.6	0.00	Position 2
	4.03	Charge de travail	2	2	0	0.33	Position 2
	4.04	Présentation potage	12	6	2.6	0.00	Position 3
	4.05	Dégustation potage	11	8	4.8	0.00	Position 3

Tâche : Mets de la corbeille 3 : mets de poisson

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	5.01	Mise en place et préparation	10	10	3.5	0.00	Position 2
	5.02	Préparation mets de poisson	10	6	4.5	0.00	Position 2
	5.03	Préparation féculent	7	4	0.9	0.00	Position 2
	5.04	Charge de travail	2	2	0	0.33	Position 2
	5.05	Présentation mets de poisson	22	10	6.5	0.00	Position 3
	5.06	Dégustation mets de poisson	13	10	6	0.00	Position 3

Tâche : Programme imposé 1 : mets de viande

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	6.01	Mise en place et préparation	11	10	7.5	0.00	Position 4
	6.02	Préparation mets de viande	13	8	16.8	0.00	Position 4
	6.03	Préparation sauce / légumes	10	6	14	0.00	Position 4
	6.04	Présentation plat principal	22	10	1.4	0.00	Position 5
	6.05	Dégustation plat principal	14	8	1	0.00	Position 5

Tâche : Programme imposé 2 : Féculents

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	7.01	Mise en place et préparation	4	4	9	0.00	Position 4
	7.02	Préparation féculents	13	8	14	0.00	Position 4
	7.03	Dégustation féculents	10	6	1	0.00	Position 5

Tâche : Programme imposé 3 : Légume 1 / Légume 2

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	8.01	Mise en place et préparation	14	10	9	0.00	Position 4
	8.02	Préparation légume 1	13	8	14	0.00	Position 4
	8.03	Préparation légume 2	13	8	14	0.00	Position 4
	8.04	Dégustation légume 1	10	6	1	0.00	Position 5
	8.05	Dégustation légume 2	10	6	1	0.00	Position 5

Tâche : Programme imposé 4 : Entremets/dessert et mignardise

En option	Nr	Aspect	Déduction max	Déduction pour note min.	Pondération (Asp)	Déduction max pos.	Position
	9.01	Mise en place et préparation	6	6	4.5	0.00	Position 4
	9.02	Préparation entremets/dessert	16	10	8.4	0.00	Position 4
	9.03	Préparation mignardise	10	6	2.8	0.00	Position 4
	9.04	Présentation entremets/dessert	27	12	1.6	0.00	Position 5
	9.05	Dégustation entremets/dessert	6	6	1	0.00	Position 5