

## ExpertAdmin Modèle de qualification : Tâches, aspects et attribution des positions avec pondération

Modèle de qualification : ZHKuAnQFM07  
ZHKuAnQFM07

Preneur de licence : ZH\_MBA MBA Kanton Zürich  
Organisation : ZHMBA\_Kue Cuisine  
Métier : KuAn Employé-e en cuisine AFP  
Période : 2014 2014

| Position   | Pondération (Pos) |
|--|-------------------|
| Position 1: Mise en place et préparation d'une soupe ou un hors d'œuvre froid    | 1.0               |
| Position 2: Préparation d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson             | 1.0               |
| Position 3: Mise en place et préparation de garnitures à base de fécule, légumes | 1.0               |
| Position 4: Préparation de desserts (entremets)                                  | 1.0               |
| Position 5: Economies, hygiène, sécurité au travail                              | 1.0               |

### Tâche : Economies, hygiène, sécurité au travail

| En option | Nr  | Aspect                                   | Déduction max | Déduction pour note min. | Pondération (Asp) | Position   |
|-----------|-----|--|---------------|--------------------------|-------------------|------------|
|           | 1.1 | Apparence                                | 6             | 6                        | 2                 | Position 5 |
|           | 1.2 | Planification                            | 10            | 10                       | 4                 | Position 5 |
|           | 1.3 | Hygiène                                  | 18            | 12                       | 7                 | Position 5 |
|           | 1.4 | Sécurité au travail, écologie, économies | 10            | 12                       | 7                 | Position 5 |

### Tâche : Hors d'œuvre ou potage

| En option | Nr  | Aspect                       | Déduction max | Déduction pour note min. | Pondération (Asp) | Position   |
|-----------|-----|------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------|
|           | 2.1 | Mise en place et préparation | 8             | 8                        | 1                 | Position 1 |
| x         | 2.2 | Préparation hors d'œuvre     | 8             | 8                        | 2                 | Position 1 |
| x         | 2.3 | Préparation potage           | 8             | 8                        | 2                 | Position 1 |
|           | 2.4 | Présentation                 | 17            | 8                        | 1                 | Position 1 |
|           | 2.5 | Dégustation                  | 11            | 8                        | 2                 | Position 1 |

### Tâche : Plat principal (mets de poisson ou de viande)

| En option | Nr  | Aspect                                | Déduction max | Déduction pour note min. | Pondération (Asp) | Position   |
|-----------|-----|---------------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------|
|           | 3.1 | Mise en place et préparation          | 10            | 8                        | 1                 | Position 2 |
|           | 3.2 | Préparation mets de poisson ou viande | 16            | 12                       | 2                 | Position 2 |
|           | 3.3 | Présentation                          | 22            | 10                       | 1                 | Position 2 |
|           | 3.4 | Dégustation                           | 14            | 8                        | 2                 | Position 2 |

### Tâche : Féculent

| En option | Nr  | Aspect                       | Déduction max | Déduction pour note min. | Pondération (Asp) | Position   |
|-----------|-----|------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------|
|           | 4.1 | Mise en place et préparation | 7             | 6                        | 1                 | Position 3 |
|           | 4.2 | Préparation                  | 13            | 10                       | 2                 | Position 3 |
|           | 4.3 | Dégustation                  | 10            | 6                        | 2                 | Position 3 |

### Tâche : Légume

| En option | Nr  | Aspect                       | Déduction max | Déduction pour note min. | Pondération (Asp) | Position   |
|-----------|-----|------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------|
|           | 5.1 | Mise en place et préparation | 8             | 6                        | 1                 | Position 3 |
|           | 5.2 | Préparation                  | 13            | 10                       | 2                 | Position 3 |
|           | 5.3 | Dégustation                  | 10            | 6                        | 2                 | Position 3 |

## Tâche : Dessert (entremets) et mignardise

| En option | Nr  | Aspect                             | Déduction max | Déduction pour note min. | Pondération (Asp) | Position   |
|-----------|-----|------------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------|
|           | 6.1 | Mise en place et préparation       | 8             | 6                        | 10                | Position 4 |
|           | 6.2 | Préparation ingrédient de base     | 10            | 8                        | 20                | Position 4 |
|           | 6.3 | Préparation élément complémentaire | 4             | 4                        | 8                 | Position 4 |
|           | 6.4 | Préparation mignardise             | 4             | 4                        | 12                | Position 4 |
|           | 6.5 | Présentation                       | 22            | 10                       | 25                | Position 4 |
|           | 6.6 | Dégustation                        | 6             | 6                        | 25                | Position 4 |