

Production de salades composées et entrées froides - FORCU3

<b>Code du module:</b>	FORCU3
<b>Unité capitalisable:</b>	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
<b>Profession:</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

<b>1</b>	<p>L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.</p> <p>Note maximale: 6</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li><li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li><li>• fait la mise en place</li><li>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets aux œufs.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets aux légumes.

Note maximale: 24

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets aux pâtes.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable sous la direction du supérieur, de dresser des entrées chaudes.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- utilise la vaisselle correcte
- dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines utilisés

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.