Consultation des détails des modules

Production de mets de difficulté moyenne 1 - FORCU3

| | |
|---|---|
| **Code du module:** | FORCU3 |
| **Unité capitalisable:** | Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM) |
| **Profession:** | Cuisinier |
| **Diplôme / Certificat:** | Diplôme d'aptitude professionnelle |
| **Méthodes d'évaluation:** | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

Grille d'évaluation du module en entreprise

| | |
|---|---|
| 1 | L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrée froides et chaudes de difficultés moyennes.<br>Note maximale: 6 |

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée
- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L’apprenant est capable d’équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes de diff
moyennes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable de préparer des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes selon des recette
existantes.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes, d'org
le dressage et l'envoi.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l’envoi, contrôle la température

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L’apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L’apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant l règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d’hygiène.

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

L’apprenant est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises.

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects. .

8

L’apprenant est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- il travaille de manière consciencieuse selon les directives de l’entreprise
- il assume ses décisions

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.