Consultation des détails des modules

Production de mets de difficulté moyenne 2 - FORCU4

Code du module:	FORCU4
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 plats chauds et desserts de difficulté moyenne.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

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 plats chauds et desserts de difficulté moyenne.

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 plats chauds de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Note maximale: 6

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 préparer des desserts de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Note maximale: 6

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.

5

L’apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds de difficulté moyenne, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

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.

6

L’apprenant est capable de procéder à la finition des desserts de difficulté moyenne, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

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.

7

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. .

8

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.

9

L’apprenant participe à l'organisation de son travail.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- organise sa mise en place

(matériel, marchandises, dressage)

SOCLES

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

10

L’apprenant est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- réagit aux besoins de l’entreprise

SOCLES

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