Consultation des détails des modules

Atelier cuisine - FORCU-F

Code du module:	FORCU-F
Unité capitalisable:	Modules facultatifs (FACUL)
Profession:	Auxiliaire de vie - adultes
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenti est capable d'opter pour une hygiène personnelle et pour une tenue de travail correcte, en tenant compte des consignes en matière d'hygiène et de prévention des accidents.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- L'apprenti connaît et respecte les consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité de même que les indications internes.
- L'apprenti porte une tenue de travail et des chaussures convenables.

SOCLES

- L'apprenti a respecté les principales consignes en matière d'hygiène et de sécurité de même que les indications internes.
- L'apprenti portait une tenue de travail et des chaussures convenables.
- L'apprenti a adopté une apparence propre et soignée.

2

L'apprenti est capable d'organiser et de préparer un menu simple, y compris l'adaptation de recettes, pour un nombre d personnes indiqué (dix au maximum) en tenant compte du calendrier saisonnier et de préparer des recettes de cuisine base dans un délai convenable et/ou endéans du temps dont il dispose.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- L'apprenti connaît le marché des aliments locaux, saisonniers et traditionnels.
- L'apprenti organise un menu simple en tenant compte du nombre de personnes indiqué et du calendrier saisonnier.
- L'apprenti prépare le menu, il adapte la recette en fonction d'un nombre de personnes indiqué et il associe les bénéficiaires à l'organisation et/ou à la préparation.
- L'apprenti prépare des recettes de base dans un délai approprié.

SOCLES

- L'apprenti a préparé un plat traditionnel à partir d'une gamme d'aliments saisonniers.
- L'apprenti a préparé un menu simple, extrait de sa liste (module théorique ATCU).
- L'apprenti a adapté le menu en fonction d'un thème qui lui a été indiqué ou qu'il a choisi lui-même.
- L'apprenti a converti et adapté la recette en fonction d'un nombre arbitraire de personnes.
- L'apprenti a associé le bénéficiaire à l'organisation et/ou à la préparation.
- L'apprenti a respecté un délai approprié lors de la préparation d'un menu.

3

L'apprenti est capable de se servir des ustensiles et des appareils techniques de la cuisine de manière règlementaire, e tenant compte des risques d'accidents, de la sécurité des bénéficiaires et de l'ergonomie.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- L'apprenti connaît les ustensiles de cuisine ainsi que les appareils techniques et il est capable de s'en servir de manière règlementaire.
- L'apprenti identifie les risques d'accidents et il applique les mesures de prévention de rigueur en conséquence.
- L'apprenti connaît la méthode institutionnelle à appliquer en cas d'incident.

SOCLES

- L'apprenti s'est servi des ustensiles et des appareils techniques de la cuisine de manière règlementaire.
- L'apprenti a tenu compte de sa propre sécurité et il l'a assurée de même que celles des bénéficiaires et de ses collègues de travail.
- L'apprenti a réagi aux incidents de manière appropriée.
- L'apprenti a travaillé d'une manière généralement ergonomique.

4

L'apprenti est capable de nettoyer son poste de travail de manière règlementaire, de veiller à ce qu'il soit rangé au mom de son départ et de trier les déchets de manière règlementaire.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- L'apprenti connaît les règles d'hygiène en vigueur au sein de son institution.
- L'apprenti connaît l'endroit indiqué pour les matériaux utilisés.
- L'apprenti connaît la méthode de tri des déchets appliquée au sein de son institution.

SOCLES

- Le poste de travail était rangé et propre.
- L'apprenti a tenu compte des règles internes en matière d'hygiène.
- L'apprenti a trié les déchets de manière règlementaire.

5

L'apprenti évalue les travaux qu'il a effectués ainsi que la méthode qu'il a appliquée et il accepte les critiques constructi exprimées par le bénéficiaire et par son employeur.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- L'apprenti reproduit la suite des étapes de travail.
- L'apprenti constate des erreurs et il les désigne sous guidance.
- L'apprenti adapte son attitude sous guidance.

SOCLES

- L'apprenti a reproduit la suite des étapes de son travail.
- L'apprenti a correctement décrit la majorité des étapes de travail.
- L'apprenti a rectifié toutes les erreurs constatées sous guidance.
- L'apprenti a constaté des erreurs manifestes sous guidance.
- Les réactions de l'apprenti étaient majoritairement convenables.
- L'apprenti a adapté son attitude dans une large mesure.