

Production et dressage de plats principaux de difficulté moyenne - FORCU7

Code du module:	FORCU7
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
Méthodes d'évaluations fixés:	1
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'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des plats principaux de difficulté moyenne.
	Sélective
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	
SOCLES	
Il reconnaît 2/3 des marchandises qui lui sont présentées.	
La marchandise choisie est correcte.	
Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.	

2

L'apprenti est capable de s'informer sur l'offre du marché.

Obligatoire

INDICATEURS

- il consulte les promotions des fournisseurs
- il s'informe sur les produits de saison
- il consulte les journaux

SOCLES

Il est renseigné sur les offres.

3

L'apprenti est capable de composer un menu simple en respectant les règles alimentaires et professionnelles.

Obligatoire

INDICATEURS

- il choisit les marchandises qui s'accordent (goût, couleur, consistance, saveurs)
- il choisit les techniques culinaires adaptées
- il fait preuve de créativité

SOCLES

La composition du menu est réalisable.

4

L'apprenti est capable de préparer des plats principaux de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Obligatoire

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

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d'hygiène ont été respectées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition des plats principaux, d'organiser le dressage et l'envoi.

Sélective

INDICATEURS

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

SOCLES

La finition et la présentation sont correctes.

6

L'apprenti est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments.

Sélective

INDICATEURS

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCLES

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Il choisit la bonne méthode de conservation.

7

L'apprenti est capable de planifier ses tâches.

Obligatoire

INDICATEURS

- il établit son plan de travail par écrit
- il respecte l'ordre chronologique de ses tâches

SOCLES

Son plan de travail est lisible et propre.
Son plan de travail correspond à l'attente de l'entreprise.