Consultation des détails des modules

Production de potages de difficulté moyenne - FORCU5

Code du module:	FORCU5
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
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 potages de difficu moyenne.

Obligatoire

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre lesmarchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises altérées

SOCLES

La qualité de la marchandise choisie est parfaite.

2

L'apprenti est capable de réceptionner la marchandise et de contrôler la qualité.

Sélective

INDICATEURS

- contrôle la quantité
- contrôle la température
- contrôle la qualité
- range la marchandise réceptionnée
- avertit son supérieur en cas de défaut et note les différences

SOCLES

La réception et le contrôle sont effectués correctement.
La marchandise est rangée.

3

L'apprenti est capable de contrôler les stocks existants et d'avertir son supérieur.

Sélective

INDICATEURS

- vérifie la quantité
- vérifie la température
- vérifie la qualité (dates)
- range la marchandise
- avertit son supérieur en cas d'anomalie / de rupture et note les différences

SOCLES

Le contrôle du stock est effectué correctement.
Il avertit son supérieur.

4

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

Obligatoire

INDICATEURS

- assemble les ingrédients nécessaires
- prépare les ingrédients de la recette
- respecte la progression
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.

5

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

Obligatoire

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- dresse le potage
- utilise la vaisselle correcte

SOCLES

Le potage est conforme à la recette.

6

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

Obligatoire

INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

SOCLES

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

7

L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que de ranger son poste de travail tout en respectant les règles d'hy et les mesures de sécurité en vigueur.

Sélective

INDICATEURS

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d’hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

SOCLES

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

8

L'apprenti est flexible et s'adapte à des changements continuels de son environnement.

Sélective

INDICATEURS

- respecte les horaires de travail
- s'adapte aux changements selon les besoins de l'entreprise

SOCLES

Il montre de la bonne volonté.

9

L'apprenti est capable d'acquérir en permanence de nouvelles connaissances.

Sélective

INDICATEURS

- s'intéresse à sa profession (littérature, foires, concours, ...)
- reflète ses acquis dans son carnet d'apprentissage.

SOCLES

Son carnet d'apprentissage est propre et bien présenté.
Il documente son carnet d'apprentissage.

10

L'apprenti est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues, de se concerter avec ses collègues.

Sélective

INDICATEURS

- concerte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire

SOCLES

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.