Consultation des détails des modules

Production et dressage de plats principaux simples - FORCU3

Code du module:	FORCU3
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats simples (PROMS)
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 et la meilleure qualité et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.

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 préparer des plats chauds simples 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.

3

L'apprenti est capable de procéder à la finition des mets simples, 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.

4

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

Obligatoire

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.

5

L'apprenti adapte, utilise et entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Sélective

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

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

6

L'apprenti est capable d'aviser son supérieur par écrit des besoins en marchandises.

Obligatoire

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises
- note les besoins

SOCLES

Il établi une liste des marchandises manquantes à son supérieur.

7

L'apprenti participe à l'organisation de son travail.

Sélective

INDICATEURS

- organise sa mise en place (matériel, marchandises, dressage)

SOCLES

Il contribue au bon déroulement du service.

8

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

Sélective

INDICATEURS

- réagit aux besoins de l’entreprise

SOCLES

Il satisfait aux demandes de l’entreprise.

9

L'apprenti est capable de tenir un livre de recettes.

Obligatoire

INDICATEURS

- recherche de recettes
- classe les recettes existantes selon un modèle donné
- veille à la bonne présentation

SOCLES

Il tient son livre de recettes à jour.

10

L'apprenti prend des initiatives.

Sélective

INDICATEURS

- pose des questions
- se montre motivé
- sollicite du travail

SOCLES

Il est motivé.