

Production et dressage de desserts simples - FORCU4

Code du module:	FORCU4
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	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.</p> <p style="text-align: center;">Sélective</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCLES</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.</p>	

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés 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 sucrés 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 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.

5

L'apprenti est capable de noter par écrit les besoins en marchandises et le transmettre à la personne concernée.

Sélective

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises
- note les besoins

SOCLES

Il transmet une liste des marchandises manquantes à la personne concernée.

6

L'apprenti est capable de participer à l'organisation de son travail.

Obligatoire

INDICATEURS

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

SOCLES

Il contribue au bon déroulement du service.

7

L'apprenti est capable d'acquérir de nouvelles connaissances et de se documenter.

Sélective

INDICATEURS

- s'informe et se documente sur les nouveautés de son métier
- veille à la bonne présentation de ses dossiers

SOCLES

Il est bien documenté.

8

L'apprenti accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Obligatoire

INDICATEURS

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

SOCLES

Il accepte les conseils et les critiques.