

Production de potages simples - FORCU1

Code du module:	FORCU1
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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de mets simples.</p> <div style="border: 1px solid black; background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">Obligatoire</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées• élimine les marchandises altérées <p>SOCLES</p> <p>La qualité de la marchandise choisie est parfaite.</p>	

2

L'apprenti est capable d'équiper son poste de travail.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Le poste est correctement équipé.

3

L'apprenti est capable de préparer des potages simples 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.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition et au dressage des potages simples.

Sélective

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte

SOCLES

Le potage est conforme à la recette.

5

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

Sélective

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.

6

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

Obligatoire

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.

7

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

Sélective

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises

SOCLES

Pas de rupture de stock.

8

L'apprenti se comporte et communique de façon adéquate (verbale et non verbale) avec ses collègues.

Sélective

INDICATEURS

- se comporte et communique poliment et respectueusement
- donne la priorité à l'intérêt commun

SOCLES

Il fait preuve de savoir-vivre et de politesse.

9

L'apprenti est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Obligatoire

INDICATEURS

- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

SOCLES

Les renseignements recherchés sont profitables.

10

L'apprenti est capable de donner un retour d'information sur son travail et respecte les consignes.

Sélective

INDICATEURS

- respecte les règles de l'entreprise
- porte un regard critique sur son travail en le documentant

SOCLES

Les règles de l'entreprise sont respectées.
La réflexion est claire et concluante.