

Production d'entrées froides et chaudes simples - FORCU2

Code du module:	FORCU2
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 (contrôler continuellement) et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.</p> <p style="text-align: center;">Obligatoire</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 entrées froides et chaudes 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 entrées froides et chaudes 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.

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.

5

L'apprenti est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les 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 oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Obligatoire

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises.

SOCLES

Il avise oralement son supérieur.

7

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

Sélective

INDICATEURS

- se consulte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire

SOCLES

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.

8

L'apprenti respecte les directives de l'entreprise.

Obligatoire

INDICATEURS

- écoute attentivement les consignes
- exécute les consignes

SOCLES

Les directives ont été respectées.

9

L'apprenti est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Sélective

INDICATEURS

- il travaille de manière consciencieuse
- il assume ses décisions

SOCLES

Il montre de la responsabilité dans ses actes.