Consultation des détails des modules

Atelier cuisine - FORCU-F

Code du module:	FORCU-F
Unité capitalisable:	Modules facultatifs (FACUL)
Méthodes d'évaluations fixés:	3
Profession:	Auxiliaire de vie - adultes
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenti est capable d'opter pour une hygiène personnelle et pour une tenue de travail correcte, en tenant compte des consignes en matière d'hygiène et de prévention des accidents.

Sélective

INDICATEURS

- L'apprenti connaît et respecte les consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité de même que les indications internes.
- L'apprenti porte une tenue de travail et des chaussures convenables.

SOCLES

- L'apprenti a respecté les principales consignes en matière d'hygiène et de sécurité de même que les indications internes.
- L'apprenti portait une tenue de travail et des chaussures convenables.
- L'apprenti a adopté une apparence propre et soignée.

2

L'apprenti est capable de préparer des plats en tenant compte du calendrier saisonnier.

Sélective

INDICATEURS

- L'apprenti connaît le marché des aliments locaux, saisonniers et traditionnels.

SOCLES

- L'apprenti a préparé un plat traditionnel à partir d'aliments saisonniers.

3

L'apprenti est capable d'organiser et de préparer un menu simple, y compris l'adaptation de recettes, pour un nombre d personnes indiqué.

Sélective

INDICATEURS

- L'apprenti organise un menu simple pour un nombre de personnes indiqué.
- L'apprenti prépare le menu.
- L'apprenti adapte la recette en fonction d'un nombre de personnes indiqué.
- L'apprenti associe les clients à l'organisation et/ou à la préparation.

SOCLES

- L'apprenti a préparé un menu simple, extrait de sa liste (module théorique ATCU).
- L'apprenti a adapté le menu en fonction d'un thème qui lui a été indiqué ou qu'il a choisi lui-même.
- L'apprenti a converti et adapté la recette en fonction d'un nombre arbitraire de personnes (dix au maximum).
- L'apprenti a associé le client à l'organisation et/ou à la préparation.

4

L'apprenti est capable de préparer des recettes de cuisine de base dans un délai convenable et/ou endéans du temps d dispose.

Obligatoire

INDICATEURS

- L'apprenti prépare des recettes de base dans un délai approprié.

SOCLES

- L'apprenti a respecté un délai approprié lors de la préparation d'un menu.
- L'apprenti a correctement coordonné la préparation sur le plan des horaires.

5

L'apprenti est capable de trier les déchets de manière règlementaire.

Sélective

INDICATEURS

- L'apprenti connaît la méthode de tri des déchets appliquée au sein de son institution.

SOCLES

- L'apprenti a trié les déchets de manière règlementaire.

6

L'apprenti est capable de se servir des ustensiles et des appareils techniques de la cuisine de manière règlementaire, e tenant compte des risques d'accidents, de la sécurité des clients et de l'ergonomie.

Obligatoire

INDICATEURS

- L'apprenti connaît les ustensiles de cuisine ainsi que les appareils techniques et il sait s'en servir de manière règlementaire.
- L'apprenti identifie les risques d'accidents et il applique les mesures de prévention de rigueur en conséquence.
- L'apprenti connaît la méthode institutionnelle à appliquer en cas d'incident.

SOCLES

- L'apprenti s'est servi des ustensiles et des appareils techniques de la cuisine de manière règlementaire.
- L'apprenti a tenu compte de sa propre sécurité et il l'a assurée de même que celles des clients et de ses collègues de travail.
- L'apprenti a réagi aux incidents de manière appropriée.
- L'apprenti a travaillé d'une manière généralement ergonomique.

7

L'apprenti est capable de nettoyer son poste de travail de manière règlementaire et de veiller à ce qu'il soit rangé au mo de son départ.

Obligatoire

INDICATEURS

- L'apprenti connaît les règles d'hygiène en vigueur au sein de son institution.
- L'apprenti connaît l'endroit indiqué pour les matériaux utilisés.

SOCLES

- Le poste de travail était rangé et propre.
- L'apprenti a tenu compte des règles internes en matière d'hygiène.

8

L'apprenti est capable d'acheter les ingrédients pour les plats, de tenir compte de la chaîne du froid lors du transport et d'entreposer les aliments de manière règlementaire par la suite.

Sélective

INDICATEURS

- L'apprenti sait où se procurer des aliments.
- L'apprenti connaît les règles de la chaîne du froid.
- L'apprenti connaît le règlement en matière de stockage des aliments.

SOCLES

- L'apprenti a acheté des aliments en fonction des besoins.
- L'apprenti a respecté la chaîne du froid.
- L'apprenti a entreposé les marchandises de manière règlementaire.