Consultation des détails des modules

Préparations simples de pommes de terre - FORCU4

Code du module:	FORCU4
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
Profession:	
Diplôme / **Certificat:**	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenti est capable de procéder à la préparation simple de mets de pommes de terre.

Obligatoire

INDICATEURS

- respecte la progression de la recette
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCLES

La préparation est correcte.

2

L'apprenti maîtrise les différentes cuissons des pommes de terre.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit la bonne méthode de cuisson
- utilise la bonne température

SOCLES

La cuisson est correcte.

3

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Sélective

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié

SOCLES

Le poste est correctement équipé.

4

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

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.

5

L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Sélective

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.

6

L'apprenti est capable de reconnaître les dangers liés aux différentes méthodes de cuisson.

Obligatoire

INDICATEURS

- respecte et applique les consignes de sécurité

SOCLES

Il n’y a pas d’incident majeur.

7

L'apprenti est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Sélective

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.

8

L'apprenti est attentif aux besoins et est capable de répondre aux demandes de sa profession.

Sélective

INDICATEURS

- s’informe sur les nouveautés de son métier

SOCLES

Il est bien informé.