Consultation des détails des modules

Production d'entrées froides - FORCU6

Code du module:	FORCU6
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
Méthodes d'évaluations fixés:	3
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 sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées froides simples.

Obligatoire

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- il connait les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides simples

SOCLES

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées stables.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCLES

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées froides simples.

Sélective

INDICATEURS

- il prépare des entrées froides simples
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Les entrées froides simples sont correctements préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées froides simples.

Sélective

INDICATEURS

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

SOCLES

La présentation est propre et correspond aux critères définés.

5

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

Sélective

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCLES

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Obligatoire

INDICATEURS

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

SOCLES

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Les aliments sont correctement datés.

7

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

Sélective

INDICATEURS

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les mesures de sécurité sont respectées.
Le matériel est propre et a été rangé.
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

8

L'apprenti est capable de s'adapter à des changements rapides selon les besoins.

Sélective

INDICATEURS

- est flexible
- montre de la bonne volonté

SOCLES

Il accecpte les changements pour les besoins de l'entreprise.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Sélective

INDICATEURS

- est attentif
- est flexible
- accepte les conseils et critiques
- se concerte avec ses collègues

SOCLES

L'équipe fonctionne bien.