Consultation des détails des modules

Production de mets à base de féculents - FORCU7

Code du module:	FORCU7
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 de mets à base de féculents.

Obligatoire

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- il connait les différentes marchandises pour la préparations des mets à base de féculents

SOCLES

Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces d'accompagnement (sauce tomate, sauce béchamel, sau
crème, sauce carbonara,…).

Obligatoire

INDICATEURS

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

SOCLES

Les sauces d'accompagnement sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de mets à base de
féculents.

Sélective

INDICATEURS

- il prépare des mets à base de féculents
- 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 mets à base de féculents sont correctements préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition de mets à base de
féculents.

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 d'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 d'analyser et de juger son travail personnel.

Sélective

INDICATEURS

- analyse sa tâche / son travail de manière réfléchie
- prend des notes
- reconnait ses erreurs
- propose des améliorations

SOCLES

Il progresse dans la qualité de son travail.

9

L'apprenti est capable de partager les informations et les connaissances acquises.

Sélective

INDICATEURS

- prend des notes
- partage les informations avec son supérieur

SOCLES

Son carnet d'apprentissage est à jour.