Nettoyage et préparations de légumes - FORCU1

Code du module:	FORCU1
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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenti est capable d'équiper son poste de travail.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Sélective</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit le matériel approprié• choisit les bons ustensiles <p>SOCLES</p> <p>Le poste est correctement équipé.</p>	

2

L'apprenti est capable de nettoyer et de préparer des légumes de base.

Obligatoire

INDICATEURS

- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- nettoie, épluche les légumes
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Les légumes sont correctement épluchés et nettoyés.

3

L'apprenti est capable de conditionner et de ranger les légumes.

Obligatoire

INDICATEURS

- trie et range les légumes
- 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.

4

L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que de ranger son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur

Sélective

INDICATEURS

- utilise les produits de nettoyage adaptés au matériel
- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

L'hygiène corporelle est impeccable.
Les mains sont correctement lavées.
Les mesures de sécurité sont respectées.
Le matériel est propre et a été rangé.
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

5

L'apprenti est ponctuel et respecte le temps de travail.

Obligatoire

INDICATEURS

- se présente et quitte son poste de travail à l'heure demandée

SOCLES

Il est ponctuel.

6

L'apprenti se comporte et communique de façon adéquate (verbale et non verbale) avec ses collègues.

Sélective

INDICATEURS

- se comporte de manière polie
- communique de façon respectueuse

SOCLES

Le ton et le vocabulaire sont polis.

7

L'apprenti est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Sélective

INDICATEURS

- demande conseil d'une manière autonome si nécessaire

SOCLES

Il pose des questions en cas de doute.