

Production de desserts - FORCU12

Code du module:	FORCU12
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
Méthodes d'évaluations fixés:	0
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 de reconnaître les produits de base pour la pâtisserie et la meilleure qualité.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px; text-align: center;">Sélective</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts <p>SOCLES</p> <p>Il reconnaît 50% des marchandises qui lui sont présentées.</p>	

2

L'apprenti est capable de peser les ingrédients d'une recette de pâtisserie.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- calcul les ingrédients si nécessaire
- pèse les ingrédients correctement

SOCLES

Les pesages sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de préparer des crèmes de base.

Sélective

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les crèmes de base correctement
- contrôle le goût et la consistance

SOCLES

Les crèmes de bases sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de préparer des pâtes de base.

Sélective

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les pâtes correctement
- contrôle le goût et la consistance

SOCLES

Les pâtes sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de desserts.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les desserts correctement
- contrôle le goût et la consistance

SOCLES

Les desserts sont correctement préparés.

6

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

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCLES

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

7

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

Sélective

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.

8

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.

9

L'apprenti travaille de façon précise.

Sélective

INDICATEURS

- respecte les proportions (exactes)
- respecte la progression des recettes
- respecte les cuissons
- respecte la finition et le dressage
- respecte la propreté

SOCLES

Il est précis dans ses tâches.