

Production de salades composées simples - FORCU5

Code du module:	FORCU5
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

<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 sait reconnaître les différentes sortes de salades et la meilleure qualité.</p> <div style="border: 1px solid black; width: 500px; height: 25px; margin-top: 10px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Obligatoire</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• il connaît les différentes salades• fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées• élimine les salades avariées <p>SOCLES</p> <p>Les salades sont correctement identifiées.</p>	

2

L'apprenti est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.

Obligatoire

INDICATEURS

- il connaît les produits utilisés pour les salades
- utilise les noms corrects

SOCLES

Il reconnaît les marchandises qui lui sont présentées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Obligatoire

INDICATEURS

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

SOCLES

Les vinaigrettes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de salades composées simples.

Sélective

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCLES

Les salades composées simples sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition de salades composées 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.

6

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

Obligatoire

INDICATEURS

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

SOCLES

Les aliments sont correctement rangés et 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 travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Sélective

INDICATEURS

- se concentre
- soigne son travail
- respecte les délais

SOCLES

Le travail est bien exécuté dans le délai.

9

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.