

Production et dressage de plats principaux de difficulté moyenne (FORCU7)

Code du module	FORCU7
Unité capitalisable	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
Méthodes d'évaluations fixes	1
Métier / Profession	Cuisinier
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude 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 marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des plats principaux de difficulté moyenne.

Sélective

Indicateurs

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée
- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

Socles

Il reconnaît 2/3 des marchandises qui lui sont présentées.

La marchandise choisie est correcte.

Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.

2

L'apprenti est capable de s'informer sur l'offre du marché.

Obligatoire

Indicateurs

- il consulte les promotions des fournisseurs
- il s'informe sur les produits de saison
- il consulte les journaux

Socles

Il est renseigné sur les offres.

3

L'apprenti est capable de composer un menu simple en respectant les règles alimentaires et professionnelles.

Obligatoire

Indicateurs

- il choisit les marchandises qui s'accordent (goût, couleur, consistance, saveurs)
- il choisit les techniques culinaires adaptées
- il fait preuve de créativité

Socles

La composition du menu est réalisable.

4

L'apprenti est capable de préparer des plats principaux de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Obligatoire

Indicateurs

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

Socles

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d'hygiène ont été respectées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition des plats principaux, d'organiser le dressage et l'envoi.

Sélective

Indicateurs

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

Socles

La finition et la présentation sont correctes.

6

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

Sélective

Indicateurs

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

Socles

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Il choisit la bonne méthode de conservation.

L'apprenti est capable de planifier ses tâches.

Obligatoire

Sociale et personnelle

Indicateurs

- il établit son plan de travail par écrit
- il respecte l'ordre chronologique de ses tâches

Socles

Son plan de travail est lisible et propre.

Son plan de travail correspond à l'attente de l'entreprise.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 1/3

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 4