

Production et dressage de desserts de difficulté moyenne - FORCU8

Code du module:	FORCU8
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
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	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité (contrôler continuellement) et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.</p> <p style="text-align: center;">Sélective</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>SOCLES</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.</p>	

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés 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.

3

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

Obligatoire

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.

4

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.

5

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

Sélective

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

6

L'apprenti est capable de se documenter.

Obligatoire

INDICATEURS

- il complète son carnet d'apprentissage avec la documentation recherchée ou reçue.

SOCLES

Son carnet d'apprentissage est bien documenté.

7

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

Sélective

INDICATEURS

- utilise un vocabulaire approprié
- parle sur un ton poli
- montre un comportement respectueux

SOCLES

La coopération et la communication sont bonnes.