

# Production et dressage de desserts de difficulté moyenne [FORCU8]

<b>Code du module</b>	FORCU8
<b>Unité capitalisable</b>	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<b>Métier / Profession</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1

**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.**

**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 60% 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 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 règles 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**

**Sociale et personnelle**

#### 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 ses collègues.

**Sélective****Sociale et personnelle**

#### Indicateurs

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

#### Socles

La coopération et la communication sont bonnes.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 2 / 4

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 3