

Production de potages de difficulté moyenne (FORCU5)

| | |
|---|--|
| Code du module | FORCU5 |
| Unité capitalisable | Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM) |
| Méthodes d'évaluations fixés | 2 |
| 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 | <p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des potages de difficulté moyenne.</p> <p>Obligatoire</p> |
| <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées• élimine les marchandises altérées | |
| <p>Socles</p> <p>La qualité de la marchandise choisie est parfaite.</p> | |

2

L'apprenti est capable de réceptionner la marchandise et de contrôler la qualité.

Sélective

Indicateurs

- contrôle la quantité
- contrôle la température
- contrôle la qualité
- range la marchandise réceptionnée
- avertit son supérieur en cas de défaut et note les différences

Socles

La réception et le contrôle sont effectués correctement.
La marchandise est rangée.

3

L'apprenti est capable de contrôler les stocks existants et d'avertir son supérieur.

Sélective

Indicateurs

- vérifie la quantité
- vérifie la température
- vérifie la qualité (dates)
- range la marchandise
- avertit son supérieur en cas d'anomalie / de rupture et note les différences

Socles

Le contrôle du stock est effectué correctement.
Il avertit son supérieur.

4

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

Obligatoire

Indicateurs

- assemble les ingrédients nécessaires
- prépare les ingrédients de la recette
- respecte la progression
- respecte les règles d'hygiène

Socles

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.

5

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

Obligatoire

Indicateurs

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- dresse le potage
- utilise la vaisselle correcte

Socles

Le potage est conforme à la recette.

6

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

Obligatoire

Indicateurs

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

Socles

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

7

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

Sélective

Indicateurs

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

Socles

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

8

L'apprenti est flexible et s'adapte à des changements continuels de son environnement.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- respecte les horaires de travail
- s'adapte aux changements selon les besoins de l'entreprise

Socles

Il montre de la bonne volonté.

9

L'apprenti est capable d'acquérir en permanence de nouvelles connaissances.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- s'intéresse à sa profession (littérature, foires, concours, ...)
- reflète ses acquis dans son carnet d'apprentissage.

Socles

Son carnet d'apprentissage est propre et bien présenté.
Il documente son carnet d'apprentissage.

| | |
|----|--|
| 10 | <p>L'apprenti est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues, de se concerter avec ses collègues.</p> <div> <div>Sélective</div> <div>Sociale et personnelle</div> </div> |
| | <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • concerte avec ses collègues • demande conseil si nécessaire |
| | <p>Socles</p> <p>La coopération fonctionne sans heurts majeurs.</p> |

| | |
|--|-------|
| Nombre de compétences sélectives à évaluer: | 2 / 6 |
| Nombre de compétences obligatoires à évaluer: | 4 |