

Production d'entrées froides et chaudes de difficulté moyenne (FORCU6)

| | |
|-------------------------------------|--|
| Code du module | FORCU6 |
| Unité capitalisable | Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM) |
| Méthodes d'évaluations fixes | 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 entrées froides et chaudes de difficulté moyenne.</p> <p>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 | |
| <p>Socles</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte.</p> | |

2

L'apprenti est capable de composer des entrées froides et chaudes 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 de l'entrée froide et chaude est réalisable.

3

L'apprenti est capable de préparer des entrées froides et chaudes de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles
- 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

Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.
Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d'hygiène ont été respectées.

4

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
- il contrôle avant l'envoi

Socles

La finition et la présentation sont correctes.

5

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.

| | |
|---|---|
| 6 | <p>L'apprenti est capable de décrire, d'évaluer et de communiquer la qualité de ses résultats.</p> <div> <div>Sélective</div> <div>Sociale et personnelle</div> </div> |
| <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • il analyse ses préparations • il les évalue • il commente ses préparations | |
| <p>Socles</p> <p>Il est auto-critique.</p> | |

| | |
|--|--|
| 7 | <p>L'apprenti assume la responsabilité pour le travail qui lui est confié et respecte les directives de l'entreprise.</p> <div> <div>Sélective</div> <div>Sociale et personnelle</div> </div> |
| <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • il travaille de manière consciencieuse • il assume ses décisions | |
| <p>Socles</p> <p>Il montre de la responsabilité dans ses actes.</p> | |

| | |
|--|-------|
| Nombre de compétences sélectives à évaluer: | 2 / 4 |
| Nombre de compétences obligatoires à évaluer: | 3 |