

Production d'entrées froides et chaudes complexes (FORCU10)

Code du module	FORCU10
Unité capitalisable	Production de mets et de plats complexes (PROCO)
Méthodes d'évaluations fixés	0
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 reconnaît les différentes marchandises pour la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.</p> <p>Obligatoire</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides et chaudes complexes
	<p>Socles</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p>

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées stables.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

Socles

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatoire

Indicateurs

- prépare des entrées froides et chaudes complexes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

Socles

Les entrées froides complexes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées froides et chaudes complexes.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

Socles

La présentation est propre et correspond aux critères définis.

5

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Socles

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Obligatoire

Indicateurs

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

Socles

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Les aliments sont correctement datés.

7

L'apprenti entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Obligatoire

Indicateurs

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

Socles

Les mesures de sécurité sont respectées.
Le matériel est propre et a été rangé.
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

8	<p>L'apprenti s'adapte à des changements rapides selon les besoins.</p> <div> <div>Obligatoire</div> <div>Sociale et personnelle</div> </div>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • est flexible • montre de la bonne volonté 	
<p>Socles</p> <p>Il accepte les changements pour les besoins de l'entreprise.</p>	

9	<p>L'apprenti est capable de travailler en équipe.</p> <div> <div>Obligatoire</div> <div>Sociale et personnelle</div> </div>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • est attentif • est flexible • accepte les conseils et critiques • se concerte avec ses collègues 	
<p>Socles</p> <p>L'équipe fonctionne bien.</p>	

Nombre de compétences sélectives à évaluer:	0 / 0
Nombre de compétences obligatoires à évaluer:	9