

Production et dressage de plats principaux complexes (FORCU11)

Code du module	FORCU11
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

L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires et de choisir la meilleure qualité pour la réalisation des plats principaux complexes.

Obligatoire

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 plats principaux complexes 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 plats principaux complexes, 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, de ranger et de conserver les aliments.

Obligatoire

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 de composer un plan de menu d'une semaine (plat du jour, menu du jour, pensionnaire, ...) en respectant les règles alimentaires et professionnelles.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit les marchandises qui s'accordent [goût, couleur, consistance, saveurs]
- choisit les techniques culinaires adaptées
- fait preuve de créativité

Socles

La composition du menu est réalisable.

6

L'apprenti est capable d'assister à l'inventaire de l'entreprise.

Obligatoire

Indicateurs

- relève le nombre de produits en stock

Socles

La fiche d'inventaire est correctement remplie.

7

L'apprenti est capable de planifier ses tâches (mise en place, etc...).

Obligatoire

Sociale et personnelle

Indicateurs

- établit son plan de travail par écrit
- respecte l'ordre chronologique de ses tâches

Socles

Son plan de travail est lisible et propre.

Son plan de travail correspond aux attentes de l'entreprise.

Nombre de compétences sélectives à évaluer:

0 / 0

Nombre de compétences obligatoires à évaluer:

7