

Production et dressage de desserts complexes (FORCU12)

Code du module	FORCU12
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 est capable de reconnaître les marchandises nécessaires, de choisir la meilleure qualité (contrôler continuellement), et il est capable d'organiser le matériel de travail pour la mise en place.</p> <p>Obligatoire</p>
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none">• 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	
<p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensil choisi est correct.</p>	

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés 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 mets sucrés 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 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.

Obligatoire

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 d'assister aux travaux en coordination avec d'autres personnes de l'équipe.

Obligatoire

Sociale et personnelle

Indicateurs

- assiste aux travaux de l'équipe
- rempli la tâche lui confié

Socles

Le travail lui confié a été correctement exécuté.

Nombre de compétences sélectives à évaluer:

0 / 0

Nombre de compétences obligatoires à évaluer:

6