

# Production et dressage de desserts simples (FORCU4)

<b>Code du module</b>	FORCU4
<b>Unité capitalisable</b>	Production de mets et de plats simples (PROMS)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<b>Métier / Profession</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p><b>L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.</b></p> <p><b>Sélective</b></p>
<p><b>Indicateurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li><li>• élimine la marchandise avariée</li><li>• choisit le matériel approprié</li><li>• choisit la taille appropriée du matériel</li><li>• choisit les bons ustensiles</li></ul>	
<p><b>Socles</b></p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.</p>	

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés simples 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 simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Sélective

#### 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 adapte, utilise et entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.**

**Sélective**

#### 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.

5

**L'apprenti est capable de noter par écrit les besoins en marchandises et le transmettre à la personne concernée.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- constate un manque de marchandises
- note les besoins

#### Socles

Il transmet une liste des marchandises manquantes à la personne concernée.

6	<p><b>L'apprenti est capable de participer à l'organisation de son travail.</b></p> <p><b>Obligatoire</b></p> <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>organise sa mise en place (matériel, marchandises, dressage)</li> </ul> <p>Socles</p> <p>Il contribue au bon déroulement du service.</p>
7	<p><b>L'apprenti est capable d'acquérir de nouvelles connaissances et de se documenter.</b></p> <p><b>Sélective</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>s'informe et se documente sur les nouveautés de son métier</li> <li>veille à la bonne présentation de ses dossiers</li> </ul> <p>Socles</p> <p>Il est bien documenté.</p>
8	<p><b>L'apprenti accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.</b></p> <p><b>Obligatoire</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>se comporte poliment</li> <li>il tient compte des conseils</li> <li>a une attitude positive par rapport aux critiques</li> </ul> <p>Socles</p> <p>Il accepte les conseils et les critiques.</p>

<b>Nombre de compétences sélectives à évaluer:</b>	2 / 5
--	-------

<b>Nombre de compétences obligatoires à évaluer:</b>	3
--	---