

Production de potages simples (FORCU1)

Code du module	FORCU1
Unité capitalisable	Production de mets et de plats simples (PROMS)
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 de mets simples.</p> <p>Obligatoire</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées• élimine les marchandises altérées	
<p>Socles</p> <p>La qualité de la marchandise choisie est parfaite.</p>	

2

L'apprenti est capable d'équiper son poste de travail.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

Socles

Le poste est correctement équipé.

3

L'apprenti est capable de préparer des potages simples selon des recettes existantes.

Obligatoire

Indicateurs

- assemble les ingrédients nécessaires
- prépare les ingrédients de la recette
- respecte la progression
- respecte les règles d'hygiène

Socles

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition et au dressage des potages simples.

Sélective

Indicateurs

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte

Socles

Le potage est conforme à la recette.

5

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

Sélective

Indicateurs

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

Socles

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

6

L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que de ranger son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Obligatoire

Indicateurs

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

Socles

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

7

L'apprenti est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Sélective

Indicateurs

- constate un manque de marchandises

Socles

Pas de rupture de stock.

8

L'apprenti se comporte et communique de façon adéquate (verbale et non verbale) avec ses collègues.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- se comporte et communique poliment et respectueusement
- donne la priorité à l'intérêt commun

Socles

Il fait preuve de savoir-vivre et de politesse.

9

L'apprenti est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Obligatoire

Sociale et personnelle

Indicateurs

- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

Socles

Les renseignements recherchés sont profitables.

10	<p>L'apprenti est capable de donner un retour d'information sur son travail et respecte les consignes.</p> <div> <div>Sélective</div> <div>Sociale et personnelle</div> </div>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • respecte les règles de l'entreprise • porte un regard critique sur son travail en le documentant
	<p>Socles</p> <p>Les règles de l'entreprise sont respectées. La réflexion est claire et concluante.</p>

Nombre de compétences sélectives à évaluer:	2 / 5
Nombre de compétences obligatoires à évaluer:	5