

Production d'entrées chaudes (FORCU9)

Code du module	FORCU9
Unité capitalisable	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
Méthodes d'évaluations fixés	2
Métier / Profession	Cuisinier
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées chaudes.
	Sélective
	Indicateurs
	<ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour les préparations
	d'entrées froides simples
	Socles
	Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.

2

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

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 chaudes.

Obligatoire

Indicateurs

- il prépare des entrées chaudes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié

Socles

Les entrées chaudes sont correctement préparées.

4

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

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.

Sélective

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Socles

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Sélective

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 est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Sélective

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

L'apprenti respecte la marchandise pour sa valeur.

Sélective

Indicateurs

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

Socles

Il respecte la valeur de la marchandise.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/5

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 3