



Production de plats de poissons (FORCU11)

Code du module	FORCU11
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	<p>L'apprenti est capable de reconnaître la qualité des poissons d'eau de mer et d'eau douce.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">fait la différence entre les poissons frais et les poissons avariée
	<p>Socles</p> <p>Le poisson choisi est impeccable.</p>

2

L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base du poisson : filets, darne.

Sélective

Indicateurs

- sait procéder aux différentes découpes
- connaît leur dénomination

Socles

Les découpes sont correctement réalisées.
Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés.
Il différencie les caractéristiques des poissons.

3

L'apprenti est capable de faire la mise en place pour les plats de poissons.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le bon matériel
- équipe son poste de travail
- choisit la marchandise nécessaire
- respecte la chaîne du froid

Socles

La mise en place est complète.

4

L'apprenti est capable d'appliquer les préparations pour les plats de poissons.

Obligatoire

Indicateurs

- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- effectue la cuisson correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

Socles

Les préparations des plats de poissons sont correctement préparées.

5

L'apprenti est capable d'appliquer la finition et le dressage des plats de poissons.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le matériel de service correct
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la température du mets
- vérifie la température de la vaisselle

Socles

Les plats de poissons sont correctement dressés.

6

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

Sélective

Indicateurs

- élimine les déchets
- réserve les matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus
- contrôle des DLC / DLU

Socles

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

7

L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Sélective

Indicateurs

- il connaît les termes culinaires utilisés

Socles

50% des termes sont connus correctement.

L'apprenti utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines

Socles

Le gaz/ l'électricité sont toujours éteints.

Il n'y a pas de gaspillage.

Il y a un minimum de déchets.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/5

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 3