



## Production de desserts (FORCU12)

<b>Code du module</b>	FORCU12
<b>Unité capitalisable</b>	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	0
<b>Métier / Profession</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat</b>	Certificat de capacité 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 est capable de reconnaître les produits de base pour la pâtisserie et la meilleure qualité.</b></p> <p><b>Sélective</b></p>
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise les noms corrects</li> <li>• connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts</li> </ul>	
Socles	
Il reconnaît 50% des marchandises qui lui sont présentées.	

2

L'apprenti est capable de peser les ingrédients d'une recette de pâtisserie.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le bon matériel
- calcul les ingrédients si nécessaire
- pèse les ingrédients correctement

Socles

Les pesages sont correctement préparés.

3

L'apprenti est capable de préparer des crèmes de base.

Sélective

Indicateurs

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les crèmes de base correctement
- contrôle le goût et la consistance

Socles

Les crèmes de bases sont correctement préparées.

4

**L'apprenti est capable de préparer des pâtes de base.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les pâtes correctement
- contrôle le goût et la consistance

#### Socles

Les pâtes sont correctement préparées.

5

**L'apprenti est capable de procéder à la préparation de desserts.**

**Obligatoire**

#### Indicateurs

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les desserts correctement
- contrôle le goût et la consistance

#### Socles

Les desserts sont correctement préparés.

6

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire pour la pâtisserie.

Obligatoire

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Socles

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

7

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

Sélective

Indicateurs

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

Socles

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.  
Les aliments sont correctement datés.

8

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.

9

L'apprenti travaille de façon précise.

Sélective

Sociale et personnelle

#### Indicateurs

- respecte les proportions (exactes)
- respecte la progression des recettes
- respecte les cuissons
- respecte la finition et le dressage
- respecte la propreté

#### Socles

Il est précis dans ses tâches.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 0 / 6

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 3