



Production de desserts simples (FORCU8)

Code du module	FORCU8
Unité capitalisable	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
Méthodes d'évaluations fixés	3
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'apprenant sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de desserts simples.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• il connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts simples
	<p>Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>

2

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de desserts simples.

Sélective

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 indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la finition de desserts simples.

Sélective

Indicateurs

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Sélective

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

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

Sélective

Indicateurs

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

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant 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 indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de planifier, d'exécuter et de coordonner l'ensemble de ses tâches.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- il travaille de manière autonome dans un ordre chronologique
- il exécute les tâches dans un délai défini

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

L'apprenant est capable de travailler de façon précise.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

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

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 3 / 8

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0