



## Production de salades composées simples (FORCU5)

<b>Code du module</b>	FORCU5
<b>Unité capitalisable</b>	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	3
<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	L'apprenant sait reconnaître les différentes sortes de salades et la meilleure qualité.
	<b>Sélective</b>
	<b>Indicateurs</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• il connaît les différentes salades</li><li>• fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées</li><li>• élimine les salades avariées</li></ul>
	<b>Socles</b>
	Les indicateurs sont majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.

Sélective

Indicateurs

- il connaît les produits utilisés pour les salades
- utilise les noms corrects

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Sélective

Indicateurs

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la vinaigrette correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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

Sélective

#### Indicateurs

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de procéder à la finition de salades composées 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.

6

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

Sélective

#### Indicateurs

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

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.

8

L'apprenant travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Sélective

Sociale et personnelle

#### Indicateurs

- se concentre
- soigne son travail
- respecte les délais

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

9

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

Sélective

Sociale et personnelle

#### Indicateurs

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 3/9

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 0