

# Production de mets de difficulté moyenne 2 (FORCU4)

<b>Code du module</b>	FORCU4
<b>Unité capitalisable</b>	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
<b>Méthodes d'évaluations fixes</b>	1
<b>Métier / Profession</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de plats chauds et desserts de difficulté moyenne.</p> <p style="text-align: center;"><b>Sélective</b></p>
	<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li><li>• élimine la marchandise avariée</li></ul>
	<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de plats chauds et desserts de difficulté moyenne.

Sélective

#### Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer des plats chauds de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Sélective

#### Indicateurs

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

**L'apprenant est capable de préparer des desserts de difficulté moyenne selon des recettes existantes.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

**L'apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds de difficulté moyenne, d'organiser le dressage et l'envoi.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de procéder à la finition des desserts de difficulté moyenne, d'organiser le dressage et l'envoi.

Sélective

#### Indicateurs

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

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

Sélective

Sociale et personnelle

#### Indicateurs

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects. .

8

**L'apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d'hygiène.

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

9

**L'apprenant participe à l'organisation de son travail.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- organise sa mise en place

(matériel, marchandises, dressage)

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

10

L'apprenant est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Sélective

Indicateurs

- réagit aux besoins de l'entreprise

Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:**

1/10

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:**

0