



## Production de mets simples 2 (FORCU2)

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Code du module</b>               | FORCU2  |
| <b>Unité capitalisable</b>          | Production de mets et de plats simples (PROMS)      |
| <b>Méthodes d'évaluations fixés</b> | 2   |
| <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 connaît les marchandises nécessaires ainsi que la meilleure qualité pour la réalisation de plats chauds et desserts simples.</p> <p><b>Sélective</b></p>   |
|   | <p>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>Socles</p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués.<br/>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 simples.**

**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 et desserts simples 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 plats chauds et desserts simples 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 et desserts simples, 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 plats chauds et desserts simples, 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

#### 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 accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

10

L'apprenant est capable de tenir un livre de recettes.

Sélective

#### Indicateurs

- recherche de recettes
- classe les recettes existantes selon un modèle donné
- veille à la bonne présentation

#### Socles

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 2 / 10

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