Consultation des détails des modules

Production de mets simples 1 - FORCU1

Code du module:	FORCU1
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats simples (PROMS)
Profession:	Cuisinier
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrée froides et chaudes simples.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes simples.

Note maximale: 12

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 potages, entrées froides et chaudes simples selon des recettes existantes.

Note maximale: 12

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 procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes simples, d'organiser le dressa
l'envoi.

Note maximale: 6

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.

5

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

Note maximale: 6

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.

6

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- respecte les règles de sécurité en vigueur
- 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.

7

L’apprenant est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- se concerte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire
- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

L’apprenant est capable d'acquérir de nouvelles connaissances et de se documenter.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- veille à la bonne présentation de ses dossiers

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.