

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>            | FORCU6                                              |
| <b>Unité capitalisable:</b>       | Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)       |
| <b>Profession:</b>                |                                                     |
| <b>Diplôme /<br/>Certificat:</b>  | Certificat de capacité professionnelle              |
| <b>Méthodes<br/>d'évaluation:</b> | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

Grille d'évaluation du module en entreprise

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>1</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base d'entremets chauds.</p> <div>Note maximale: 12</div> |
| <p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li><li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li><li>• fait la mise en place</li><li>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> |                                                                                                                                                       |

2

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base d'entremets froids.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base d'entremets glacés.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des desserts.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- utilise la vaisselle correcte
- dresser des mets dans des récipients/ sur assiettes

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de s'adapter à des changements rapides selon les besoins.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- est flexible
- montre de la bonne volonté

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de rédiger son carnet d'apprentissage et de le présenter à son tuteur.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- complète les rapports demandés
- soigne la présentation
- lisible et propre

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.