

Atelier cuisine - FORCU-F

<b>Code du module:</b>	FORCU-F
<b>Unité capitalisable:</b>	Modules facultatifs (FACUL)
<b>Profession:</b>	Auxiliaire de vie
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Commande

Grille d'évaluation du module en entreprise

<b>1</b>	<p>L'apprenti est capable d'opter pour une hygiène personnelle et pour une tenue de travail correcte, en tenant compte des consignes en matière d'hygiène et de prévention des accidents.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'apprenti connaît et respecte les consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité de même que les indications internes.</li><li>• L'apprenti porte une tenue de travail et des chaussures convenables.</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'apprenti a respecté les principales consignes en matière d'hygiène et de sécurité de même que les indications internes.</li><li>• L'apprenti portait une tenue de travail et des chaussures convenables.</li><li>• L'apprenti a adopté une apparence propre et soignée.</li></ul>	

2

L'apprenti est capable d'organiser et de préparer un menu simple, y compris l'adaptation de recettes, pour un nombre de personnes indiqué (dix au maximum) en tenant compte du calendrier saisonnier et du contexte local et de préparer des recettes de cuisine de base dans un délai convenable et/ou en fonction du temps dont il dispose.

Note maximale: 24

#### INDICATEURS

- L'apprenti connaît le marché des aliments locaux, saisonniers et traditionnels.
- L'apprenti organise un menu simple en tenant compte du nombre de personnes indiqué et du calendrier saisonnier.
- L'apprenti prépare le menu, il adapte la recette en fonction d'un nombre de personnes indiqué et il associe les bénéficiaires à l'organisation et/ou à la préparation.
- L'apprenti prépare des recettes de base dans un délai approprié.

#### SOCLES

- L'apprenti a préparé un plat traditionnel à partir d'une gamme d'aliments saisonniers.
- L'apprenti a préparé un menu simple, extrait de sa liste (module théorique ATCU).
- L'apprenti a adapté le menu en fonction d'un thème qui lui a été indiqué ou qu'il a choisi lui-même.
- L'apprenti a converti et adapté la recette en fonction d'un nombre arbitraire de personnes.
- L'apprenti a associé le bénéficiaire à l'organisation et/ou à la préparation.
- L'apprenti a respecté un délai approprié lors de la préparation d'un menu.

3

L'apprenti est capable de se servir des ustensiles et des appareils techniques de la cuisine de manière réglementaire, en tenant compte des risques d'accidents, de la sécurité des bénéficiaires et de l'ergonomie.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- L'apprenti connaît les ustensiles de cuisine ainsi que les appareils techniques et il est capable de s'en servir de manière réglementaire.
- L'apprenti identifie les risques d'accidents et il applique les mesures de prévention de rigueur en conséquence.
- L'apprenti connaît la méthode institutionnelle à appliquer en cas d'incident.

#### SOCLES

- L'apprenti s'est servi des ustensiles et des appareils techniques de la cuisine de manière réglementaire.
- L'apprenti a tenu compte de sa propre sécurité et il l'a assurée de même que celles des bénéficiaires et de ses collègues de travail.
- L'apprenti a réagi aux incidents de manière appropriée.
- L'apprenti a travaillé d'une manière généralement ergonomique.

4

L'apprenti est capable de nettoyer son poste de travail de manière règlementaire, de veiller à ce qu'il soit en ordre au moment de son départ et de trier les déchets de manière règlementaire.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- L'apprenti connaît les règles d'hygiène en vigueur au sein de son institution.
- L'apprenti connaît l'endroit indiqué pour les matériaux utilisés.
- L'apprenti connaît la méthode de tri des déchets appliquée au sein de son institution.

#### SOCLES

- Le poste de travail était rangé et propre.
- L'apprenti a tenu compte des règles internes en matière d'hygiène.
- L'apprenti a trié les déchets de manière règlementaire.

5

L'apprenti évalue les travaux qu'il a effectués ainsi que la méthode qu'il a appliquée et il accepte les critiques constructives exprimées par le bénéficiaire et par son employeur.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- L'apprenti reproduit la suite des étapes de travail.
- L'apprenti constate des erreurs et il les désigne sous guidance.
- L'apprenti adapte son attitude sous guidance.

#### SOCLES

- L'apprenti a reproduit la suite des étapes de son travail.
- L'apprenti a correctement décrit la majorité des étapes de travail.
- L'apprenti a rectifié les erreurs constatées sous guidance.
- L'apprenti a constaté des erreurs manifestes sous guidance.
- Les réactions de l'apprenti étaient majoritairement convenables.
- L'apprenti a adapté son attitude dans une large mesure.