

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Code du module:</b>        | FORCU4  |
| <b>Unité capitalisable:</b>   | Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)       |
| <b>Profession:</b>            | Cuisinier   |
| <b>Diplôme / Certificat:</b>  | Certificat de capacité professionnelle              |
| <b>Méthodes d'évaluation:</b> | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

Grille d'évaluation du module en entreprise

|  |  |
|--|--|
| <b>1</b>   | <p>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.</p> <p>Note maximale: 6</p> |
| <p><b>INDICATEURS</b></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><b>SOCLES</b></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 de mets aux œufs.

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 de mets aux légumes.

Note maximale: 24

#### 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 faire des préparations à base de mets aux pâtes.

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.

5

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

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- utilise la vaisselle correcte
- dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes

#### 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: 6

#### INDICATEURS

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

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.