Consultation des détails des modules

Production d'entrées chaudes - FORCU4

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait 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.

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
- connait 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
- connait 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
- connait 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.