

Production de mets de difficulté moyenne 1 - FORCU3

Code du module:	FORCU3
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
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	<p>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes.</p> <p>Note maximale: 6</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées• élimine la marchandise avariée• choisit le matériel approprié• choisit la taille appropriée du matériel• choisit les bons ustensiles• choisit le matériel approprié• choisit les bons ustensiles <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

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

Note maximale: 6

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 de difficultés moyennes 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 de difficultés moyennes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 12

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 les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- 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 d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises.

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects. .

8

L'apprenant est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- il travaille de manière consciencieuse selon les directives de l'entreprise
- il assume ses décisions

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.