

Identification et préparation de salades simples - FORCU3

Code du module:	FORCU3
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires pour la préparation de salades simples et la meilleure qualité.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">Sélective</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• identifie les marchandises nécessaires• connaît les critères de qualité <p>SOCLES</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentés. Il différencie les qualités des préparations.</p>	

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de salades simples.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations préliminaires
- respecte la progression de la recette

SOCLES

La salade est correctement préparée.

3

L'apprenti est capable de procéder à l'assaisonnement et à la finition des salades simples.

Obligatoire

INDICATEURS

- contrôle et rectifie l'assaisonnement
- dresse la salade

SOCLES

La salade est correctement dressée et présentée.

4

L'apprenti est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments.

Sélective

INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

SOCLES

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

5

L'apprenti est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Sélective

INDICATEURS

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

SOCLES

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

6

L'apprenti est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Sélective

INDICATEURS

- adapte son travail aux besoins de l'entreprise

SOCLES

Il accepte les changements pour les besoins de l'entreprise.

7

L'apprenti est capable de tenir un cahier de recettes.

Obligatoire

INDICATEURS

- collecte les informations reçues
- classe les informations
- prend des notes

SOCLES

Son classeur est propre et correctement rangé.