

Préparations simples de pommes de terre - FORCU4

<b>Code du module:</b>	FORCU4
<b>Unité capitalisable:</b>	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
<b>Méthodes d'évaluations fixés:</b>	2
<b>Profession:</b>	
<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'apprenti est capable de procéder à la préparation simple de mets de pommes de terre.</p> <p style="text-align: center;">Obligatoire</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• respecte la progression de la recette</li><li>• contrôle et rectifie l'assaisonnement</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>La préparation est correcte.</p>	

<b>2</b>	<p>L'apprenti maîtrise les différentes cuissons des pommes de terre.</p> <p style="text-align: center;">Obligatoire</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• choisit la bonne méthode de cuisson</li><li>• utilise la bonne température</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>La cuisson est correcte.</p>	

3

L'apprenti est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Sélective

#### INDICATEURS

- choisit le matériel approprié

#### SOCLES

Le poste est correctement équipé.

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 capable de reconnaître les dangers liés aux différentes méthodes de cuisson.

Obligatoire

#### INDICATEURS

- respecte et applique les consignes de sécurité

#### SOCLES

Il n'y a pas d'incident majeur.

7

L'apprenti est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Sélective

#### INDICATEURS

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

#### SOCLES

Il accepte les conseils et les critiques.

8

L'apprenti est attentif aux besoins et est capable de répondre aux demandes de sa profession.

Sélective

#### INDICATEURS

- s'informe sur les nouveautés de son métier

#### SOCLES

Il est bien informé.