

Organisation de la mise en place - FORCU2

|                                      |                                                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>               | FORCU2                                              |
| <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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires pour la mise en place et il est capable d'équiper son poste de travail. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obligatoire                                                                                                                      |
| <p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise les noms corrects</li> <li>• fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées</li> <li>• élimine les marchandises avariées</li> <li>• choisit le matériel approprié</li> <li>• choisit les bons ustensiles</li> </ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.<br/>Le poste de travail est bien équipé.</p> |                                                                                                                                  |

2

L'apprenti est capable d'apprêter des préparations préliminaires.

Sélective

#### INDICATEURS

- taille les légumes et les fruits
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les légumes et les fruits sont correctement taillés.

3

L'apprenti est capable de s'informer sur l'utilisation future de ses préparations.

Sélective

#### INDICATEURS

- s'informe sur le menu, la préparation
- pose des questions

#### SOCLES

Il connaît l'utilisation de ses préparations.

4

L'apprenti est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et collègues.

Sélective

#### INDICATEURS

- se consulte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire

#### SOCLES

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.

5

L'apprenti communique en utilisant les modes d'expressions verbales et non verbales correctes avec ses supérieurs hiérarchiques et ses collègues.

Obligatoire

#### INDICATEURS

- participe à la communication
- communique poliment et respectueusement

#### SOCLES

Il fait preuve de savoir-vivre et de politesse.

6

L'apprenti travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Sélective

#### INDICATEURS

- son poste de travail est propre et rangé
- s'efforce de travailler de façon précise
- termine ses tâches dans un délai raisonnable

#### SOCLES

Il s'efforce de terminer sa mise en place dans le délai prévu.