

Production de plats de viandes - FORCU10

Code du module:	FORCU10
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
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

1	L'apprenti est capable d'appliquer les découpes de base : bœuf, veau, porc, agneau.
	Sélective
INDICATEURS • sait procéder aux différentes découpes • connaît les critères de qualité, fraîcheur, dénomination SOCLES Les découpes sont correctement réalisées. Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés. Il différencie les qualités et caractéristiques des produits.	

2

L'apprenti est capable de faire la mise en place pour les plats de viandes.

Obligatoire

INDICATEURS

choisit le bon matériel

- équipe son poste de travail
- choisit la marchandise nécessaire
- respecte la chaîne du froid

SOCLES

La mise en place est complète.

3

L'apprenti est capable d'appliquer les préparations pour les plats de viandes.

Obligatoire

INDICATEURS

- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- effectue la cuisson correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCLES

Les préparations des plats de viandes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable d'appliquer la finition et le dressage des plats de viandes.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquate
- vérifie la température du mets
- vérifie la température de la vaisselle

SOCLES

Les plats de viande sont correctement dressées.

5

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

Sélective

INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus
- contrôle des DLC / DLU

SOCLES

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

6

L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Sélective

INDICATEURS

- il connaît les termes culinaires utilisés

SOCLES

50% des termes sont connus correctement.

7

L'apprenti est capable d'accepter la critique de la part de ses supérieurs et respecte leurs consignes, conseils et instructions.

Sélective

INDICATEURS

- est attentif quand son supérieur lui fait une critique

SOCLES

La critique est acceptée et les consignes sont suivies.