

Production d'entrées chaudes - FORCU9

Code du module:	FORCU9
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 sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées chaudes.
	Sélective
INDICATEURS • utilise les noms corrects • connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides simples	
SOCLES Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.	

2

L'apprenti est capable de procéder à la préparation de sauces émulsionnées chaudes.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

SOCLES

Les sauces sont correctement préparées.

3

L'apprenti est capable de procéder à la préparation d'entrées chaudes.

Obligatoire

INDICATEURS

- il prépare des entrées chaudes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié

SOCLES

Les entrées chaudes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable de procéder à la finition d'entrées chaudes.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

SOCLES

La présentation est propre et correspond aux critères définis.

5

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

Sélective

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCLES

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Sélective

INDICATEURS

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date de conditionnement / utilisation

SOCLES

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Les aliments sont correctement datés.

7

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

Sélective

INDICATEURS

- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- utilise les produits de nettoyage adaptés
- nettoie le matériel
- range le matériel à sa place
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les mesures de sécurité sont respectées.
Le matériel est propre et a été rangé.
Les appareils électriques sont toujours débranchés.

8

L'apprenti respecte la marchandise pour sa valeur.

Sélective

INDICATEURS

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

SOCLES

Il respecte la valeur de la marchandise.