

Production de desserts simples - FORCU8

Code du module:	FORCU8
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
Méthodes d'évaluations fixés:	3
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	<p>L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de desserts simples.</p> <p>Obligatoire</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• il connaît les différentes marchandises pour la préparation des desserts simples <p>SOCLES</p> <p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p>	

2

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

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le bon matériel
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare les desserts correctement
- contrôle le goût et la consistance

SOCLES

Les desserts simples sont correctement préparés.

3

L'apprenti est capable de procéder à la finition de desserts simples.

Sélective

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 définés.

4

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.

5

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

Obligatoire

INDICATEURS

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

SOCLES

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

6

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.

7

L'apprenti est capable de planifier, d'exécuter et de coordonner l'ensemble de ses tâches.

Sélective

INDICATEURS

- il travaille de manière autonome dans un ordre chronologique
- il exécute les tâches dans un délai défini

SOCLES

Son travail est bien coordonné.

8

L'apprenti est capable de travailler de façon précise.

Sélective

INDICATEURS

- respecte les proportions (exacte)
- respecte la progression des recettes
- respecte les cuissons
- respecte la finition et le dressage
- respecte la propreté

SOCLES

Il est précis dans ses tâches.