

Production et dressage de plats principaux de difficulté moyenne - FORCU7

<b>Code du module:</b>	FORCU7
<b>Unité capitalisable:</b>	Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM)
<b>Méthodes d'évaluations fixés:</b>	1
<b>Profession:</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation des plats principaux de difficulté moyenne.</p> <p style="text-align: center;">Sélective</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise les noms corrects</li> <li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li> <li>• élimine la marchandise avariée</li> <li>• choisit le matériel approprié</li> <li>• choisit la taille appropriée du matériel</li> <li>• choisit les bons ustensiles</li> </ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Il reconnaît 2/3 des marchandises qui lui sont présentées.                  La marchandise choisie est correcte.                  Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.</p>	

2

L'apprenti est capable de s'informer sur l'offre du marché.

Obligatoire

#### INDICATEURS

- il consulte les promotions des fournisseurs
- il s'informe sur les produits de saison
- il consulte les journaux

#### SOCLES

Il est renseigné sur les offres.

3

L'apprenti est capable de composer un menu simple en respectant les règles alimentaires et professionnelles.

Obligatoire

#### INDICATEURS

- il choisit les marchandises qui s'accordent ( goût, couleur, consistance, saveurs)
- il choisit les techniques culinaires adaptées
- il fait preuve de créativité

#### SOCLES

La composition du menu est réalisable.

4

L'apprenti est capable de préparer des plats principaux de difficulté moyenne selon des recettes existantes.

Obligatoire

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.  
Les règles d'hygiène ont été respectées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition des plats principaux, d'organiser le dressage et l'envoi.

Sélective

#### INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### SOCLES

La finition et la présentation sont correctes.

6

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

Sélective

#### INDICATEURS

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

#### SOCLES

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.  
Il choisit la bonne méthode de conservation.

7

L'apprenti est capable de planifier ses tâches.

Obligatoire

#### INDICATEURS

- il établit son plan de travail par écrit
- il respecte l'ordre chronologique de ses tâches

#### SOCLES

Son plan de travail est lisible et propre.  
Son plan de travail correspond à l'attente de l'entreprise.