

Production d'entrées froides et chaudes complexes - FORCU10

| | |
|--------------------------------------|---|
| Code du module: | FORCU10 |
| Unité capitalisable: | Production de mets et de plats complexes (PROCO) |
| Méthodes d'évaluations fixés: | 0 |
| Profession: | Cuisinier |
| Diplôme / Certificat: | Diplôme d'aptitude professionnelle |
| Méthodes d'évaluation: | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

Grille d'évaluation du module en entreprise

| | |
|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div> | <p>L'apprenti reconnaît les différentes marchandises pour la préparation d'entrées froides et chaudes complexes.</p> <div style="border: 1px solid gray; background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">Obligatoire</div> |
| <p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides et chaudes complexes <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 sauces émulsionnées stables.

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 froides et chaudes complexes.

Obligatoire

INDICATEURS

- prépare des entrées froides et chaudes complexes
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Les entrées froides complexes sont correctement préparées.

4

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

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.

Obligatoire

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

SOCLES

Le matériel est correctement choisi et utilisé.

6

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

Obligatoire

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 entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Obligatoire

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 s'adapte à des changements rapides selon les besoins.

Obligatoire

INDICATEURS

- est flexible
- montre de la bonne volonté

SOCLES

Il accepte les changements pour les besoins de l'entreprise.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Obligatoire

INDICATEURS

- est attentif
- est flexible
- accepte les conseils et critiques
- se concerta avec ses collègues

SOCLES

L'équipe fonctionne bien.