

Production et dressage de desserts simples - FORCU4

Code du module:	FORCU4
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats simples (PROMS)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
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

1	L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.
	Sélective
INDICATEURS • utilise les noms corrects • fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées • élimine la marchandise avariée • choisit le matériel approprié • choisit la taille appropriée du matériel • choisit les bons ustensiles SOCLES Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées. La marchandise choisie est correcte. Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.	

2

L'apprenti est capable de préparer des mets sucrés simples 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.

3

L'apprenti est capable de procéder à la finition des mets sucrés simples, 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.

4

L'apprenti adapte, utilise et entretient le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Sélective

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

5

L'apprenti est capable de noter par écrit les besoins en marchandises et le transmettre à la personne concernée.

Sélective

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises
- note les besoins

SOCLES

Il transmet une liste des marchandises manquantes à la personne concernée.

6

L'apprenti est capable de participer à l'organisation de son travail.

Obligatoire

INDICATEURS

- organise sa mise en place (matériel, marchandises, dressage)

SOCLES

Il contribue au bon déroulement du service.

7

L'apprenti est capable d'acquérir de nouvelles connaissances et de se documenter.

Sélective

INDICATEURS

- s'informe et se documente sur les nouveautés de son métier
- veille à la bonne présentation de ses dossiers

SOCLES

Il est bien documenté.

8

L'apprenti accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Obligatoire

INDICATEURS

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

SOCLES

Il accepte les conseils et les critiques.