



## Production d'entrées chaudes (FORCU9)

<b>Code du module</b>	FORCU9
<b>Unité capitalisable</b>	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<b>Métier / Profession</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

### Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<b>L'apprenti sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation d'entrées chaudes.</b>
	<b>Sélective</b>
	<b>Indicateurs</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• connaît les différentes marchandises pour les préparations d'entrées froides simples</li></ul>
	<b>Socles</b>
	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.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 2/5

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 3