



## Production de plats de viandes (FORCU10)

<b>Code du module</b>	FORCU10
<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 est capable d'appliquer les découpes de base : bœuf, veau, porc, agneau.</b>
	<b>Sélective</b>
	<b>Indicateurs</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• sait procéder aux différentes découpes</li><li>• connaît les critères de qualité, fraîcheur, dénomination</li></ul>
	<b>Socles</b>
	Les découpes sont correctement réalisées. Il reconnaît 50% des découpes de base qui lui sont présentés. Il différencie les qualités et caractéristiques des produits.

2

L'apprenti est capable de faire la mise en place pour les plats de viandes.

Obligatoire

#### Indicateurs

choisit le bon matériel

- équipe son poste de travail
- choisit la marchandise nécessaire
- respecte la chaîne du froid

#### Socles

La mise en place est complète.

3

L'apprenti est capable d'appliquer les préparations pour les plats de viandes.

Obligatoire

#### Indicateurs

- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- effectue la cuisson correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

#### Socles

Les préparations des plats de viandes sont correctement préparées.

4

L'apprenti est capable d'appliquer la finition et le dressage des plats de viandes.

Obligatoire

#### Indicateurs

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquate
- vérifie la température du mets
- vérifie la température de la vaisselle

#### Socles

Les plats de viande sont correctement dressés.

5

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

Sélective

#### Indicateurs

- élimine les déchets
- réserve les matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus
- contrôle des DLC / DLU

#### Socles

Trois des quatre indicateurs sont présents, le 4e est obligatoire.

<b>6</b>	<p><b>L'apprenti est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Sélective</b></p>
<b>Indicateurs</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• il connaît les termes culinaires utilisés</li> </ul>	
<b>Socles</b>	
50% des termes sont connus correctement.	

<b>7</b>	<p><b>L'apprenti est capable d'accepter la critique de la part de ses supérieurs et respecte leurs consignes, conseils et instructions.</b></p>	
<b>Sélective</b>		<b>Sociale et personnelle</b>
<b>Indicateurs</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• est attentif quand son supérieur lui fait une critique</li> </ul>		
<b>Socles</b>		
La critique est acceptée et les consignes sont suivies.		

<b>Nombre de compétences sélectives à évaluer:</b>	<b>2 / 4</b>
<b>Nombre de compétences obligatoires à évaluer:</b>	<b>3</b>