



Production de mets à base de féculents (FORCU7)

Code du module	FORCU7
Unité capitalisable	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
Méthodes d'évaluations fixés	3
Métier / Profession	Cuisinier
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenant sait reconnaître les différentes marchandises pour la préparation de mets à base de féculents.
	Sélective
	Indicateurs
	<ul style="list-style-type: none">• utilise les noms corrects• il connaît les différentes marchandises pour la préparations des mets à base de féculents
	Socles
	Les indicateurs sont majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de sauces d'accompagnement (sauce tomate, sauce béchamel, sauce crème, sauce carbonara,...).

Sélective

Indicateurs

- choisit le bon matériel
- choisit les marchandises
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- prépare la sauce correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de mets à base de féculents.

Sélective

Indicateurs

- il prépare des mets à base de féculents
- 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 indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition de mets à base de féculents.

Sélective

Indicateurs

- choisit le matériel de service correcte
- choisit une garniture / un décor adéquat
- vérifie la propreté de l'assiette

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable d'utiliser et d'adapter le matériel nécessaire.

Sélective

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- utilise le matériel

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

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

Sélective

Indicateurs

- trie et range les aliments
- traite les aliments correctement
- inscrit la date d'utilisation

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant 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 indicateurs sont majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable d'analyser et de juger son travail personnel.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- analyse sa tâche / son travail de manière réfléchie
- prend des notes
- reconnaît ses erreurs
- propose des améliorations

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

9

L'apprenant est capable de partager les informations et les connaissances acquises.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- prend des notes
- partage les informations avec son supérieur

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 3 / 9

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0