



## Production de salades composées simples (FORCU5)

<b>Code du module</b>	FORCU5
<b>Unité capitalisable</b>	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	3
<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

<b>1</b>	<p>L'apprenant sait reconnaître les différentes sortes de salades et la meilleure qualité.</p> <p style="text-align: center;"><b>Sélective</b></p>
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• il connaît les différentes salades</li> <li>• fait la différence entre les salades fraîches et les salades avariées</li> <li>• élimine les salades avariées</li> </ul>	
Socles	
Les indicateurs sont majoritairement corrects.	

2

L'apprenant est capable de reconnaître les différentes marchandises pour la préparation des salades.

Sélective

Indicateurs

- il connaît les produits utilisés pour les salades
- utilise les noms corrects

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de vinaigrettes (sauces émulsionnées instables).

Sélective

Indicateurs

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

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la préparation de salades composées simples.

Sélective

#### Indicateurs

- choisit le bon matériel
- choisit les ingrédients
- applique les bonnes proportions
- respecte la progression de la recette
- prépare la salade composée correctement
- contrôle et rectifie l'assaisonnement

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de procéder à la finition de salades composées simples.

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.

6

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

Sélective

#### Indicateurs

- trie les aliments
- choisit la bonne méthode de conservation
- inscrit la date de conditionnement
- range les aliments

#### 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 travaille soigneusement et consciencieusement en respectant les délais prévus.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- se concentre
- soigne son travail
- respecte les délais

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

9

L'apprenant est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 3/9

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0