



## Identification et préparation de salades simples (FORCU3)

<b>Code du module</b>	FORCU3
<b>Unité capitalisable</b>	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
<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

<b>1</b>	<p><b>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires pour la préparation de salades simples et la meilleure qualité.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Sélective</b></p>
<b>Indicateurs</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• identifie les marchandises nécessaires</li> <li>• connaît les critères de qualité</li> </ul>	
<b>Socles</b>	
Les indicateurs sont majoritairement corrects.	

2

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

Sélective

Indicateurs

- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations préliminaires
- respecte la progression de la recette

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de procéder à l'assaisonnement et à la finition des salades simples.

Sélective

Indicateurs

- contrôle et rectifie l'assaisonnement
- dresse la salade

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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

Sélective

#### Indicateurs

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des potages préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail en respectant les règles d'hygiène.

Sélective

#### Indicateurs

- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- nettoie le matériel et le poste de travail en respectant les règles d'hygiène et en utilisant les produits de nettoyage corrects
- range le matériel à sa place

#### Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant est flexible et s'adapte à des changements requis par l'entreprise.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- adapte son travail aux besoins de l'entreprise

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de tenir un cahier de recettes.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- collecte les informations reçues
- classe les informations
- prend des notes

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/7

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0