

Préparations simples de pommes de terre (FORCU4)

Code du module	FORCU4
Unité capitalisable	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
Méthodes d'évaluations fixes	2
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	<p>L'apprenant est capable de procéder à la préparation simple de mets de pommes de terre.</p> <p style="text-align: center;">Sélective</p>
	<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• respecte la progression de la recette• contrôle et rectifie l'assaisonnement
	<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>

2

L'apprenant maîtrise les différentes cuissons des pommes de terre.

Sélective

Indicateurs

- choisit la bonne méthode de cuisson
- utilise la bonne température

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

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

Sélective

Indicateurs

- choisit le matériel approprié

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 capable de reconnaître les dangers liés aux différentes méthodes de cuisson.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- respecte et applique les consignes de sécurité

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- se comporte poliment
- il tient compte des conseils
- a une attitude positive par rapport aux critiques

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

8

L'apprenant est attentif aux besoins et est capable de répondre aux demandes de sa profession.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- s'informe sur les nouveautés de son métier

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2 / 8

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0