Consultation des détails des modules

Production de mets simples 2 - FORCU2

Code du module:	FORCU2
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats simples (PROMS)
Profession:	Cuisinier
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant connaît les marchandises nécessaires ainsi que la meilleure qualité pour la réalisation de plats chauds et desserts simples.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de plats chauds et desserts simples.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable de préparer des plats chauds et desserts simples selon des recettes existantes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable de préparer des plats chauds et desserts simples selon des recettes existantes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L’apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds et desserts simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l’envoi, contrôle la température

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L’apprenant est capable de procéder à la finition des plats chauds et desserts simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l’envoi, contrôle la température

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

L’apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant l
règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d’hygiène.

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

9

L’apprenant accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Note maximale: 6

INDICATEURS

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

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

10

L’apprenant est capable de tenir un livre de recettes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- recherche de recettes
- classe les recettes existantes selon un modèle donné
- veille à la bonne présentation

SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.