

Organisation de la mise en place et préparations de légumes (FORCU1)

Code du module	FORCU1
Unité capitalisable	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
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 est capable sous la direction de son supérieur, d'équiper son poste de travail.
	Indicateurs
	<ul style="list-style-type: none">• choisit le matériel approprié• choisit la taille appropriée du matériel• choisit les bons ustensiles
	Socles
	Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2	<p>L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de choisir les marchandises nécessaires.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilise les noms corrects • fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées • élimine la marchandise avariée 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	
3	<p>L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de mettre en place les légumes nécessaires aux préparations.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • assemble les ingrédients en quantité correcte • fait la mise en place • utilise les techniques adaptés (laver, éplucher, tailler,) • respecte les règles d'hygiène 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	
4	<p>L'apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

5

L'apprenant est capable de ranger et de nettoyer le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Indicateurs

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

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues

Indicateurs

- se concerte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire
- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est ponctuel et respecte le temps de travail.

Indicateurs

- est ponctuel
- respecte le temps de travail

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 7

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0