

Préparations simples de pommes de terre et de salades froides - FORCU2

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Code du module: | FORCU2 |
| Unité capitalisable: | Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1) |
| Profession: | |
| 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, de faire les préparations préliminaires des pommes de terre. |
| | Note maximale: 6 |
| | INDICATEURS <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 |
| | SOCLES <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> |

| | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations de pommes de terre. |
| | Note maximale: 12 |
| | INDICATEURS <ul style="list-style-type: none">• réalise des mets de pommes de terre simples• utilise les techniques adaptés• respecte les règles d'hygiène |
| | SOCLES <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> |

3

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire les préparations préliminaires des salades.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations de salades.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- réalise des mets de salades froides
- utilise les techniques adaptés
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des salades.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- utilise la vaisselle correcte
- dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de rédiger son carnet d'apprentissage et de le présenter à son tuteur.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- complète les rapports demandés
- soigne la présentation
- lisible et propre

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.