

Production de plats chauds (FORCU5)

Code du module	FORCU5
Unité capitalisable	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
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, de faire des préparations à base de mets de poissons.
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none">• assemble les ingrédients en quantité correcte• connaît les produits et marchandises utilisés• fait la mise en place• utilise les techniques adaptés• réalise des mets sous surveillance• comprend la méthode de cuisson utilisée• respecte les règles d'hygiène	
Socles	
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.	

2

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de viandes.

Indicateurs

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- comprend la méthode de cuisson utilisée
- respecte les règles d'hygiène

Socles

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de volailles.

Indicateurs

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés
- réalise des mets sous surveillance
- comprend la méthode de cuisson utilisée
- respecte les règles d'hygiène

Socles

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4	<p>L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des plats chauds.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilise la vaisselle correcte • dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	
5	<p>L'apprenant respecte la marchandise pour sa valeur.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • sait reconnaître la valeur des marchandises • sait travailler économiquement 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects</p>	
6	<p>L'apprenant est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • connaît les termes culinaires utilisés 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects</p>	

7

L'apprenant utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Indicateurs

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines utilisés

Socles

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 7

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0