

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Code du module:</b>        | FORCU5  |
| <b>Unité capitalisable:</b>   | Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)       |
| <b>Profession:</b>            |   |
| <b>Diplôme / Certificat:</b>  | Certificat de capacité professionnelle              |
| <b>Méthodes d'évaluation:</b> | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

Grille d'évaluation du module en entreprise

|  |  |
|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>  | <p>L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations à base de mets de poissons.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;">Note maximale: 12</div> |
| <p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li><li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li><li>• fait la mise en place</li><li>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• comprend la méthode de cuisson utilisée</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p> |  |

2

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

Note maximale: 12

#### 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.

Note maximale: 12

#### 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

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

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

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

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant respecte la marchandise pour sa valeur.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- sait reconnaître la valeur des marchandises
- sait travailler économiquement

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects

6

L'apprenant est capable d'expliquer les termes culinaires en relation avec les recettes à réaliser.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- connaît les termes culinaires utilisés

#### SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects

7

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

Note maximale: 6

#### 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.