Consultation des détails des modules

Production de plats chauds - FORCU5

Code du module:	FORCU5
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 3 (BACU3)
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 des préparations à base de mets de poissons.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait 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.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait 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
- connait 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.