Consultation des détails des modules

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:** | |
| **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.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de choisir les marchandises nécessaires.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de mettre en place les légumes nécessaires aux préparations.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques adaptés (laver, éplucher, tailler, ….)
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- 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

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

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.

Note maximale: 6

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

Note maximale: 6

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.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- est ponctuel
- respecte le temps de travail

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.