

Code du module:	FORCU4
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
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

<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 du 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>INDICATEURS</p> <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 <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable, sous la direction du 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 du 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 du 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 doivent être 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 doivent être majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base d'entremets sucrés (desserts simples).

Note maximale: 6

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
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.