

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:	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'apprenti est capable sous la direction de son supérieur, d'équiper son poste de travail.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content;">Note maximale: 12</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit le matériel approprié• choisit la taille appropriée du matériel• choisit les bons ustensiles <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenti 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'apprenti est capable sous la direction du supérieur, de mettre en place les légumes et les pommes de terre 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,)
- réalise des mets de légumes
- réalise des mets de pommes de terre simples
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenti 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'apprenti 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'apprenti 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'apprenti 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.