

Consultation des détails des modules

Préparations simples de pommes de terre et de salades froides - FORCU2

Code du module:	FORCU2
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 du supérieur, de faire des préparations pour les entrées froides.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">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 entrées froides sous surveillance• respecte les règles d'hygiène <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenti est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations de salades..

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît les produits et marchandises utilisés
- fait la mise en place
- réalise des mets de salades sous surveillance
- utilise les techniques adaptés
- respecte les règles d'hygiène

3

L'apprenti est capable sous la direction du supérieur, de dresser des entrées froides.

Note maximale: 12

INDICATEURS

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

4

L'apprenti est capable d'appliquer les règles de sécurité dans la cuisine.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- respecte et applique les consignes de sécurité

5

L'apprenti est capable d'accepter les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- se comporte poliment
- tient compte des conseils donnés
- a une attitude positive par rapport aux critiques

6

L'apprenti doit se présenter avec une tenue propre, une hygiène corporelle et avoir un comportement adapté au milieu professionnel.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- exécute sa tâche soigneusement
- obéit à ses supérieurs
- se présente à l'heure
- a une hygiène corporelle
- sa tenue professionnelle est complète et propre

7

L'apprenti est capable de rédiger son carnet d'apprentissage et de le présenter à son tuteur en milieu professionnel.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- complète les rapports demandés
- soigne la présentation
- lisible et propre

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.