Consultation des détails des modules

Production de salades composées et entrées froides - FORCU3

Code du module:	FORCU3
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
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 pour les entrées froides.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait 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

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable, sous la direction de son supérieur, de faire des préparations de salades composées.

Note maximale: 12

INDICATEURS

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

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable sous la direction de son supérieur, de dresser des entrées froides.

Note maximale: 12

INDICATEURS

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

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- respecte et applique les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L’apprenant 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

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L’apprenant doit se présenter avec une tenue propre 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
- sa tenue professionnelle est complète et propre

SOCLES

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.