

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

1	L'apprenti est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations pour les entrées froides. 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 entrées froides sous surveillance • respecte les règles d'hygiène SOCLES Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.	

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.