

Consultation des détails des modules

Production d'entrées chaudes - FORCU4

<b>Code du module:</b>	FORCU4
<b>Unité capitalisable:</b>	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
<b>Profession:</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	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 black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">Note maximale: 12</div>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• assemble les ingrédients en quantité correcte</li><li>• connaît les produits et marchandises utilisés</li><li>• fait la mise en place</li><li>• utilise les techniques adaptés</li><li>• réalise des mets sous surveillance</li><li>• comprend la méthode de cuisson utilisée</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <p><b>SOCLES</b></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.