Consultation des détails des modules

Production d'entrées chaudes - FORCU4

Code du module:	FORCU4
Unité capitalisable:	Préparation des bases de la cuisine 2 (BACU2)
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’apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets de poissons.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connait 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.

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
- connait 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
- connait 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
- connait 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.