Consultation des détails des modules

Production de mets complexes 2 - FORCU6

Code du module:	FORCU6
Unité capitalisable:	Production de mets et de plats complexes (PROCO)
Profession:	Cuisinier
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de plats c et desserts complexes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée

SOCLES

Il reconnaît les marchandises qui lui sont présentées.
La marchandise choisie est correcte.

2

Il est capable d’équiper son poste de travail pour la réalisation de plats chauds et desserts complexes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Le matériel choisi est correct. L’ustensile choisi est correct.
Le poste est correctement équipé.

3

L'apprenti est capable de préparer des plats chauds complexes selon des recettes existantes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d’hygiène ont été respectées.

4

L'apprenti est capable de préparer des desserts complexes selon des recettes existantes.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.
Les règles d’hygiène ont été respectées.

5

L'apprenti est capable de procéder à la finition des plats chauds complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l’envoi, contrôle la température

SOCLES

La finition et la présentation sont correctes.

6

L'apprenti est capable de procéder à la finition des desserts complexes, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l’assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l’envoi, contrôle la température

SOCLES

La finition et la présentation sont correctes.

7

L'apprenti est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

SOCLES

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.
Il choisit la bonne méthode de conservation.

8

L'apprenti est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.
Le matériel électrique est toujours débranché.

9

L'apprenti accepte les conseils et les critiques de ses supérieurs et de ses collègues.

Note maximale: 6

INDICATEURS

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

SOCLES

Il accepte les conseils et les critiques.