Consultation des détails des modules

Production de mets de difficulté moyenne 1 - FORCU3

| | |
|---|---|
| **Code du module:** | FORCU3 |
| **Unité capitalisable:** | Production de mets et de plats de difficulté moyenne (PROMM) |
| **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’apprenant est capable de reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de pota entrées froides et chaudes de difficultés moyennes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les noms corrects
- fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées
- élimine la marchandise avariée
- choisit le matériel approprié
- choisit la taille appropriée du matériel
- choisit les bons ustensiles
- choisit le matériel approprié
- choisit les bons ustensiles

SOCLES

Il reconnaît les marchandises qui lui sont présentées.
La marchandise choisie est correcte.
Le matériel choisi est correct. L’ustensile choisi est correct.
Le poste est correctement équipé.

2

L’apprenant est capable d’équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes de diff moyennes.

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’apprenant est capable de préparer des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes selon des recette 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.

4

L’apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes de difficultés moyennes, d'org le dressage et l'envoi.

Note maximale: 12

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.

5

L’apprenant 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.

6

L’apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant l règles 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.

7

L’apprenant est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- constate un manque de marchandises.

SOCLES

Il avise oralement son supérieur.
Pas de rupture de stock.

8

L’apprenant est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- il travaille de manière consciencieuse selon les directives de l’entreprise
- il assume ses décisions

SOCLES

Il montre de la responsabilité dans ses actes.