

Préparations simples de pommes de terre et de salades froides - FORCU2

<b>Code du module:</b>	FORCU2
<b>Unité capitalisable:</b>	Préparation des bases de la cuisine 1 (BACU1)
<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'apprenti est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations pour les entrées froides.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">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 entrées froides sous surveillance</li><li>• respecte les règles d'hygiène</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

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.