

Production de mets complexes 1 - FORCU5

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>            | FORCU5                                              |
| <b>Unité capitalisable:</b>       | Production de mets et de plats complexes (PROCO)    |
| <b>Profession:</b>                | Cuisinier                                           |
| <b>Diplôme /<br/>Certificat:</b>  | Diplôme d'aptitude professionnelle                  |
| <b>Méthodes<br/>d'évaluation:</b> | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

Grille d'évaluation du module en entreprise

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                      | L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes complexes. |
| Note maximale: 6                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |
| INDICATEURS                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li><li>• élimine la marchandise avariée</li></ul> |                                                                                                                                                         |
| SOCLES                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                         |
| Les indicateurs doivent être appliqués.                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                         |
| Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                                                                                                                                        | L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes complexes. |
| Note maximale: 12                                                                                                                                                        |                                                                                                                              |
| INDICATEURS                                                                                                                                                              |                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• choisit le matériel approprié</li><li>• choisit la taille appropriée du matériel</li><li>• choisit les bons ustensiles</li></ul> |                                                                                                                              |
| SOCLES                                                                                                                                                                   |                                                                                                                              |
| Les indicateurs doivent être appliqués.                                                                                                                                  |                                                                                                                              |
| Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.                                                                                                                   |                                                                                                                              |

3

L'apprenant est capable de préparer des potages, entrées froides et chaudes complexes.

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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes 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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

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

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

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

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- constate un manque de marchandises.

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

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
- il assume ses décisions

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

9

L'apprenant est capable de demander des renseignements supplémentaires en cas de doute.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.