

Consultation des détails des modules

Production de salades composées et entrées froides - FORCU3

Code du module:	FORCU3
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

<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'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets farineux.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;">Note maximale: 6</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• assemble les ingrédients en quantité correcte• connaît les produits et marchandises utilisés• fait la mise en place• utilise les techniques adaptés• réalise des mets sous surveillance• respecte les règles d'hygiène <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets aux œufs.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît 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 sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets aux légumes.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît 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 sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable, sous la direction du supérieur, de faire des préparations à base de mets aux pâtes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- connaît 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 sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable sous la direction du supérieur, de dresser des entrées chaudes.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise la vaisselle correcte
- dresse les marchandises préparées dans des récipients / sur assiettes

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant utilise les produits et les machines de manière consciencieuse et économe et applique les règles de recyclage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- évite le gaspillage
- respecte la chaîne du froid
- fait le tri des matières réutilisables
- respecte le fonctionnement des machines utilisés

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.