

## Consultation des détails des modules

### Production de mets complexes 2 - FORCU6

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>            | FORCU6                                              |
| <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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>1</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>L'apprenti est capable de reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de plats c et desserts complexes.</p> <div>Note maximale: 6</div> |
| <div><div>INDICATEURS</div><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><div>SOCLES</div><p>Il reconnaît les marchandises qui lui sont présentées.<br/>La marchandise choisie est correcte.</p></div> |                                                                                                                                                                                     |

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.