Consultation des détails des modules

Projet intégré intermédiaire - PROIN

Code du module:	PROIN
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Profession:	Cuisinier
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Entretien professionnel, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L’apprenant est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu (entrée/potage, plat principal, dessert) et de le présenter correctement.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- compose le menu en se basant sur les recettes apprises
- utilise les marchandises disponibles
- présente son menu correctement
- complète les fiches techniques en se basant sur son menu.
- utilise les noms et les termes corrects relatifs au menu choisi
- présente les recettes pour le menu à réaliser
- présente un plan d’organisation de travail

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

2

L’apprenant est capable de calculer le prix d’achat d’un menu.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige un bon d’économat basé sur les fiches techniques
- calcul les proportions en respectant les pourcentages de perte
- calcul le prix de revient

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L’apprenant est capable de faire la mise en place de son menu choisi.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisi les marchandises nécessaires pour préparer son menu
- choisit le matériel approprié
- choisit et utilise les bons ustensiles.
- utilise les techniques de nettoyage et d’épluchage des différents légumes
- réalise les découpes appropriées au menu
- fait les désossages de base des viandes et des volailles
- réalise les étapes de l’habillage des poissons
- évite le gaspillage
- respecte la progression du plan de travail
- utilise les techniques de cuisson correctes
- contrôle et rectifie l’assaisonnement
- respecte minutieusement les quantités nécessaires pour le dessert
- respecte les goûts et les couleurs
- utilise des décorations saisonnières
- dresse les desserts et les décorations de manière propre et hygiénique
- respecte les règles d’hygiène

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable de préparer son menu choisi.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit et utilise les bons ustensiles.
- évite le gaspillage
- respecte la progression du plan de travail
- utilise les techniques de cuisson correctes
- contrôle et rectifie l’assaisonnement
- dresse les plats correctement pour l’envoi
- respecte les goûts et les couleurs
- utilise des décorations saisonnières
- dresse les desserts et les décorations de manière propre et hygiénique
- respecte les règles d’hygiène
- applique les méthodes de conservations et de stockage nécessaires

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L’apprenant est capable d’analyser et d’évaluer ses résultats.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- accepte la critique de la part de ses supérieurs et montre qu’il a compris quand on lui pose des questions
- exprime clairement son avis personnel tout en restant objectif.
- utilise un langage poli et objectif
- est serviable envers ses collègues

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.