

Consultation des détails des modules

Projet intégré intermédiaire - PROIN

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

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 de planifier, de composer et de rédiger un menu (entrée/potage, plat principal, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• compose le menu en se basant sur les recettes apprises</li><li>• utilise les marchandises disponibles</li><li>• présente son menu correctement</li><li>• complète les fiches techniques en se basant sur son menu.</li><li>• utilise les noms et les termes corrects relatifs au menu choisi</li><li>• présente les recettes pour le menu à réaliser</li><li>• présente un plan d'organisation de travail</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

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.