Consultation des détails des modules

Projet intégré final - PROFI

Code du module:	PROFI
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 présenter et commenter son carnet d’apprentissage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- présente son carnet dûment rempli

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

2

L’apprenant est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu complexe à 3 plats (potage/entrée, plat princip dessert) et de présenter son travail correctement.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- compose le menu en se basant sur les recettes apprises
- présente son menu correctement
- utilise les marchandises disponibles
- 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
- établit un plan d’organisation de travail
- établi un plan de menu selon des critères donnés

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige un bon d’économat basé sur les fiches techniques
- calcule les proportions
- compare la qualité, les modes de livraison, modes de paiement
- calcule les frais/coût de marchandises
- calcule le prix de vente
- respecte le budget

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L’apprenant est capable de préparer son menu choisi.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- équipe son poste de travail
- choisit 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, trie les déchets
- 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 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 la chaîne du froid
- respecte les règles d’hygiène
- utilise les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité)
- entretient le matériel
- travaille à l’économie

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L’apprenant est capable de maitriser les règles fondamentales de dressage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- susciter l'envie chez un client
- réaliser des décors et dressages de qualité gastronomique pour ses et entrées, plats et desserts

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.