Consultation des détails des modules

Projet intégré final - PROFI

Code du module:	PROFI
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Entretien professionnel, Evaluation continue des compétences, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant est capable de participer à la mise en place.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- respecte la chaîne du froid
- respecte les découpes
- prépare et cuit les féculents (à l'anglaise, vapeur, au four, à l'étuvée, sautés, frits)
- prépare et cuit les viandes et les volailles (rôties, grillées, braisées, vapeur, pochées)
- prépare et cuit les poissons (court bouillon, pochés, vapeur, meunière, grillés, papillote)
- prépare et cuit les légumes (à l'anglaise, vapeur, braisés, au four, à l'étuvée, sautés)
- prépare les liaisons (roux, beurre manié, jaune d'œuf)
- prépare les sauces béchamel et ses dérivés
- prépare les potages
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- prépare les œufs (sur le plat, à la coque, durs, pochés, omelette, brouillés, mollets)
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

2

L'apprenant est capable de participer à la réalisation des préparations froides.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- respecte la chaîne du froid
- respecte les découpes
- réalise des salades (pâtes, riz, pommes de terre, tomates, concombres, haricots et composées) et des crudités (carottes, céleris, choux blanc et rouge)
- réalise des entrées froides
- réalise des sauces froides et beurres composés
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de participer à la réalisation des préparations chaudes.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- respecte la chaîne du froid
- respecte les découpes
- prépare et cuit les féculents (à l'anglaise, vapeur, au four, à l'étuvée, sautés, frits)
- prépare et cuit les viandes et les volailles (rôties, grillées, braisées, vapeur, pochées)
- prépare et cuit les poissons (court bouillon, pochés, vapeur, meunière, grillés, papillote)
- prépare et cuit les légumes (à l'anglaise, vapeur, braisés, au four, à l'étuvée, sautés)
- prépare les liaisons (roux, beurre manié, jaune d'œuf)
- prépare les sauces béchamel et ses dérivés
- prépare les potages
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- prépare les œufs (sur le plat, à la coque, durs, pochés, omelette, brouillés, mollets)
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de participer à la réalisation d'entremets sucrés.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- pèse les ingrédients/quantités
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- réalise des pâtes sucrées et salées
- réalise des desserts de base (mousse au chocolat, crème brûlée, tartes,…)
- contrôle le goût et la consistance
- respecte la chaîne du froid
- respecte la cuisson
- respecte le dressage et le décor
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de participer à l'envoie des plats.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- effectue la mise en place du service
- respecte la chronologie des étapes de réchauffe et de cuisson minute
- choisi l'assiette conforme
- respecte les températures d'envoi
- respecte les portions
- contrôle le goût et la consistance
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de valoriser et de réduire les déchets en cuisine.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- utilise les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité)
- entretient le matériel
- travaille à l'économie
- trie les déchets
- évacue les déchets
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de participer au conditionnement et au rangement des aliments en respectant les normes d'hyg
L'apprenant est capable de participer au conditionnement et au rangement des aliments en respectant les normes d'hyg
L'apprenant est capable de participer au conditionnement et au rangement des aliments en respectant les normes d'hyg

Note maximale: 6

INDICATEURS

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- choisit la bonne marchandise
- respecte les règles d'hygiène
- respecte la chaîne du froid
- respecte les consignes de sécurité

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable de participer au nettoyage de la batterie de cuisine, les appareils et les tables de travail en respectant les normes d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- Il se présente à l'heure
- connaît le matériel approprié
- utilise les noms corrects
- respecte les consignes de sécurité
- réalise la vaisselle
- entretien le matériel et les plans de travail
- respecte les normes d'ergonomie
- respecte les consignes de sécurité
- respecte les règles d'hygiène
- sa tenue professionnelle est complète et propre
- exécute sa tâche soigneusement
- obéit à ses supérieurs

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.