Consultation des détails des modules

Projet intégré final - PROFI

Code du module:	PROFI
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Profession:	Restaurateur
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude 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'élève est capable d'exécuter les travaux administratifs et commercials dans son restaurant.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- fait une promotion pour le menu
- calcule un salaire et recherche les informations dans la législation en vigueur
- enregistre des écritures simples, dresse un tableau d'amortissement et élabore un pertes et profits et un bilan final

SOCLES

La procédure pour organiser une promotion est respectée.
Les supports de promotion sont correctement réalisés.
Le plan de travail pour une équipe assure un déroulement optimal des travaux à faire et respecte la législation.
Le salaire est calculé et interprété correctement.
Des erreurs sont admises dans la mesure où elles ne résultent pas d'un déficit majeur de compréhension.

2

L'élève est capable de planifier la réalisation d'un menu complexe. (entrée, suite, dessert) et sait expliquer les différente marchandises et techniques utilisées en cuisine et pâtisserie.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- compose un menu en se basant sur un panier de marchandises- choisit des recettes réalisables avec les marchandises disponibles
- convertit les poids et mesures- calcule les quantités nécessaires pour remplir les fiches techniques
- calcule le coût de revient du menu
- calcule et fixe le prix de vente du menu
- rédige les progressions des plats choisis
- remplit un bon d'économat
- établit un plan de travail personnel
- expliquer les différentes techniques, méthodes de cuisson et marchandises utilisées en cuisine et pâtisserie

SOCLES

La liste des marchandises est respectée.
Les poids et mesures sont correctement convertis.
Les quantités calculées sont raisonnables.
Le calcul du coût de revient ne comporte pas de fautes graves.
La liste établie correspond au nombre de clients et au menu.
La carte du menu est présentée et rédigée correctement. L'élève est capable d'expliquer les différentes matières premières, méthodes de cuisson et techniques utiliser en cuisine et pâtisserie.

3

L'élève est capable de préparer le menu complexe (entrée, plat, dessert) et d'en assurer le service.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- équipe son poste en matériel- utilise les techniques de nettoyage et d'épluchage des différents légumes- réalise les découpes appropriées au menu
- respecte les progressions des plats
- respecte les progressions des desserts
- respecte les proportions du dessert
- utilise les techniques de cuisson adéquates- contrôle et rectifie l'assaisonnement des plats
- respecte les goûts et les couleurs des desserts
- utilise les décorations saisonnières
- dresse les plats correctement pour l'envoi
- dresse les desserts et les décorations de manière propre et hygiénique
- respecte les règles d'hygiène

SOCLES

Le poste est équipé correctement. Les préparations préliminaires sont exécutées correctement.
Les découpes correspondent à la recette et sont réalisées de manière correcte avec un minimum de chutes.
Les techniques de cuisson sont respectées et les plats et desserts sont correctement préparés et dressés.
L'assemblage des différents composants du dessert est correct

4

L'élève est capable d'exécuter les travaux en service et expliquer les menus, les boissons et techniques utilisées en service

Note maximale: 12

INDICATEURS

- répond aux questions d'une manière directe
- donne des explications
- parle sur un ton poli
- fait la mise en place pour le service correctement
- fait l'accueil des clients
- présente et sert une sélection d’apéritifs et de cocktails
- annonce et explique le menu
- prend la commande des boissons
- propose et décrit différents vins
- fait le service des apéritifs et boissons
- fait le service des mets adéquat (selon le menu)
- exécute une préparation en salle
- fait le débarrassage selon les règles établies
- présente et sert une sélection de fromage

SOCLES

L'argumentation est cohérente. L'élève est capable d'approvisionner et d'organiser un service complet. L'élève est capable d'assurer un service complet des mets, vins et boissons. L'élève est capable de communiquer et de commercialiser les produits. L’élève est capable de s’adapter à une variété de tâches et de gérer les situations de stress éventuelles qui peuvent en découler.
Le menu est annoncé et expliqué correctement.
La sélection de fromage est présentée et servie correctement. L’accord de vin et met et correcte Le service au bar est réalisé de façon correcte.