Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integriertes Projekt und Praktika (PROST)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	1
Beruf / **Tätigkeit:**	Restaurateur
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'élève est capable d'exécuter les travaux administratifs et commercials dans son restaurant.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- fait une promotion pour le menu
- établit un plan de travail pour la cuisine ou le service
- 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

SOCKEL

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 et le service d'un menu complexe. (entrée, suite, dessert)

Obligatorisch

INDIKATOREN

- 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
- rédige la carte du menu et fait une suggestion de vin pour le menu

SOCKEL

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.

3

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

- 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
- utilse 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
- fait la mise en place pour le service correctement
- fait l'accueil des clients
- prend la commande des apéritifs et boissons
- fait le service des apéritifs et boissons
- fait le service des mets adéquat (selon le menu)
- fait le débarrassage selon les règles établies
- respecte les règles d'hygiène

SOCKEL

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'argumenter sa façon de faire.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- répond aux questions d'une manière directe
- donne des explications
- parle sur un ton poli

SOCKEL

L'argumentation est cohérente.