

Integriertes Abschlussprojekt (PROFI)

Code des Moduls	PROFI
Leistungsbaustein	Projet intégré et stage(s) 2 (PROST2)
Festgelegte Bewertungsmethoden	0
Beruf / Tätigkeit	Cuisinier
Diplom / Zertifikat	Diplôme d'aptitude professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

L'élève est capable de planifier, composer et rédiger un menu complexe à 3 plats (potage/entrée, plat principal, dessert) et de le présenter correctement.

Obligatorisch

Indikatoren

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

Sockel

Le menu est composé correctement.

Les marchandises disponibles sont utilisées.

Le menu est présenté sans fautes graves.

Le langage culinaire correct est utilisé.

La fiche technique correspond au menu choisi.

Le plan de menu est équilibré et varié.

Obligatorisch**Indikatoren**

- rédige un bon d'économat basé sur les fiches techniques
- calcule les proportions
- calcule les frais/coût des marchandises
- respecte le budget
- calcule le prix de vente

Sockel

Le bon d'économat correspond aux quantités. (nombre de couverts) Les formules sont correctement appliquées.

Le raisonnement est bon.

Les proportions calculées sont raisonnables.

Les poids et mesures sont correctement convertis.

Le budget n'est pas dépassé.

Le prix de vente est correctement calculé.

Obligatorisch**Indikatoren**

- 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 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
- 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 les règles d'hygiène

Sockel

Le choix, la qualité et la quantité des marchandises choisies sont correctes.

Le poste est correctement équipé.

Les préparations préliminaires sont exécutées correctement.

Les marchandises sont correctement taillées en vue de leur utilisation ultérieure.

La chaîne du froid est respectée.

Il y a un minimum de chutes.

Les techniques de cuisson sont respectées et les plats sont correctement préparés et dressés.

Les règles d'hygiène sont respectées.

Les préparations de base sont réalisées correctement. L'assemblage des différents composants est correct.

Le dressage et la décoration sont exécutés sans fautes graves.

Le goût est correct.

L'élève est capable d'analyser, d'évaluer et de commenter ses résultats.

Obligatorisch

Indikatoren

- analyse son résultat
- évalue son résultat
- exprime clairement son avis personnel

Sockel

La critique est acceptée et comprise.
Il est respectueux envers son entourage.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 0 / 0

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 4