

<b>Code des Moduls:</b>	PROFI
<b>Leistungsbaustein:</b>	Integrierte Prüfung und Berufspraktika (PROST)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Cuisinier
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu complexe à 3 plats (potage/entrée, plat principal, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Maximale Punktzahl: 18</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• compose le menu en se basant sur les recettes apprises</li><li>• présente son menu correctement</li><li>• utilise les marchandises disponibles</li><li>• complète les fiches techniques en se basant sur son menu.</li><li>• utilise les noms et les termes corrects relatifs au menu choisi</li><li>• présente les recettes pour le menu à réaliser</li><li>• établit un plan d'organisation de travail</li><li>• établi un plan de menu selon des critères donnés</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

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

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

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

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer son menu choisi.

Maximale Punktzahl: 24

#### 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 des 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

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

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

#### SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.