Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integrierte Prüfung und Berufspraktika (PROST)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	0
Beruf / **Tätigkeit:**	Cuisinier
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

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

Obligatorisch

INDIKATOREN

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

SOCKEL

- le menu est composé correctement
- les marchandises disponibles sont utilisées
- les recettes apprises 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 travail est précis
- le plan de menu est équilibré et varié

2

Il est capable de calculer le prix de vente d’un menu.

Obligatorisch

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

- le bon d’économat correspond aux quantités (nombre de couverts)
- les formules sont correctement appliquées
- suit le bon raisonnement
- 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

3

Il est capable de préparer son menu choisi.

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 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

- 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 respectés 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

4

Il 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.