

Integrierte Abschlussprüfung (PROFI)

Code des Moduls	PROFI
Leistungsbaustein	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Beruf / Tätigkeit	Cuisinier
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

Indikatoren

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- respecte la chaîne du froid
- respecte les découpes
- prépare et cuit les féculents (à l'anglaise, vapeur, au four, à l'étuvée, sautés, frits)
- prépare et cuit les viandes et les volailles (rôties, grillées, braisées, vapeur, pochées)
- prépare et cuit les poissons (court bouillon, pochés, vapeur, meunière, grillés, papillote)
- prépare et cuit les légumes (à l'anglaise, vapeur, braisés, au four, à l'étuvée, sautés)
- prépare les liaisons (roux, beurre manié, jaune d'œuf)
- prépare les sauces béchamel et ses dérivés
- prépare les potages
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- prépare les œufs (sur le plat, à la coque, durs, pochés, omelette, brouillés, mollets)
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Indikatoren

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- respecte la chaîne du froid
- respecte les découpes
- réalise des salades (pâtes, riz, pommes de terre, tomates, concombres, haricots et composées) et des crudités (carottes, céleris, choux blanc et rouge)
- réalise des entrées froides
- réalise des sauces froides et beurres composés
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Indikatoren

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- respecte la chaîne du froid
- respecte les découpes
- prépare et cuit les féculents (à l'anglaise, vapeur, au four, à l'étuvée, sautés, frits)
- prépare et cuit les viandes et les volailles (rôties, grillées, braisées, vapeur, pochées)
- prépare et cuit les poissons (court bouillon, pochés, vapeur, meunière, grillés, papillote)
- prépare et cuit les légumes (à l'anglaise, vapeur, braisés, au four, à l'étuvée, sautés)
- prépare les liaisons (roux, beurre manié, jaune d'œuf)
- prépare les sauces béchamel et ses dérivés
- prépare les potages
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- prépare les œufs (sur le plat, à la coque, durs, pochés, omelette, brouillés, mollets)
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4**L'apprenant est capable de participer à la réalisation d'entremets sucrés.****Indikatoren**

- équipe son poste de travail
- choisit le bon matériel
- choisit la bonne marchandise
- pèse les ingrédients/quantités
- applique les préparations en respectant la progression de la recette
- réalise des pâtes sucrées et salées
- réalise des desserts de base (mousse au chocolat, crème brûlée, tartes,...)
- contrôle le goût et la consistance
- respecte la chaîne du froid
- respecte la cuisson
- respecte le dressage et le décor
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5**L'apprenant est capable de participer à l'envoi des plats.****Indikatoren**

- effectue la mise en place du service
- respecte la chronologie des étapes de réchauffe et de cuisson minute
- choisi l'assiette conforme
- respecte les températures d'envoi
- respecte les portions
- contrôle le goût et la consistance
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable de valoriser et de réduire les déchets en cuisine.

Indikatoren

- utilise les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité)
- entretient le matériel
- travaille à l'économie
- trie les déchets
- évacue les déchets
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de participer au conditionnement et au rangement des aliments en respectant les normes d'hygiène. L'apprenant est capable de participer au conditionnement et au rangement des aliments en respectant les normes d'hygiène. L'apprenant est capable de participer au conditionnement et au rangement des aliments en respectant les normes d'hygiène.

Indikatoren

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- choisit la bonne marchandise
- respecte les règles d'hygiène
- respecte la chaîne du froid
- respecte les consignes de sécurité

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

L'apprenant est capable de participer au nettoyage de la batterie de cuisine, les appareils et les tables de travail en respectant les normes d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène.

Indikatoren

- Il se présente à l'heure
- connaît le matériel approprié
- utilise les noms corrects
- respecte les consignes de sécurité
- réalise la vaisselle
- entretient le matériel et les plans de travail
- respecte les normes d'ergonomie
- respecte les consignes de sécurité
- respecte les règles d'hygiène
- sa tenue professionnelle est complète et propre
- exécute sa tâche soigneusement
- obéit à ses supérieurs

Sockel

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen

0 / 8

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen

0