

Code des Moduls:	PROIN
Leistungsbaustein:	Integrierte Prüfung und Berufspraktika (PROST)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	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 (entrée, suite, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 12</p>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCKEL</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- rédige un bon d'économat basé sur les fiches techniques
- calcul les proportions en respectant les pourcentages de perte
- calcul le prix de revient

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer son menu choisi.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- choisi 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 de conditionner et de conserver.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- applique les méthodes de conservations et de stockage nécessaires
- veille au rangement des cellules réfrigérées et réserves

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable d'entretenir le matériel ainsi que de ranger son poste en respectant les règles d'hygiène et la sécurité alimentaire.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- utilise les produits de nettoyage adaptés au matériel
- débranche les appareils électriques avant de les nettoyer
- range le matériel à sa place
- respecte le plan d'hygiène et les règles de sécurité
- éteint gaz/ électricité s'il n'en a pas besoin
- fait le tri des matières réutilisables

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

6

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- accepte la critique de la part de ses supérieurs et montre qu'il a compris quand on lui pose des questions
- exprime clairement son avis personnel tout en restant objectif.
- utilise un langage poli et objectif
- est serviable envers ses collègues

SOCKEL

Les indicateurs sont majoritairement corrects.