

Projet intégré intermédiaire (PROIN)

Code du module	PROIN
Unité capitalisable	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Méthodes d'évaluations fixés	0
Métier / Profession	Cuisinier
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenti est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu (entrée, suite, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p>Obligatoire</p>
<p>Indicateurs</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>Socles</p> <ul style="list-style-type: none">• 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	

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

Obligatoire

Indicateurs

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

Socles

- 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 prix de revient est correctement calculé

Obligatoire**Indicateurs**

- 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

Socles

- 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

4

L'apprenti est capable de conditionner et de conserver.

Obligatoire

Indicateurs

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

Socles

- les méthodes de conservation sont appliquées correctement
- les matières premières sont rangées selon les règles d'hygiène

5

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

Obligatoire

Indicateurs

- 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

Socles

Les produits de nettoyage appropriés sont utilisés Le matériel est propre et a été rangé.

Les appareils électriques sont toujours débranchés.

La mallette à outils de l'élève est complète et propre.

Le gaz/ l'électricité sont toujours éteints Les règles de recyclage sont respectées.

6

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

Obligatoire

Sociale et personnelle

Indicateurs

- 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

Socles

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

Nombre de compétences sélectives à évaluer:

0 / 0

Nombre de compétences obligatoires à évaluer:

6