



Projet intégré final (PROFI)

Code du module	PROFI
Unité capitalisable	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Méthodes d'évaluations fixés	4
Métier / Profession	Cuisinier
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Entretien professionnel, Evaluation continue des compétences, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

Obligatoire**Indicateurs**

- équipe son poste de travail
- se procure de matériel nécessaire au travail
- [choisit la bonne marchandise]
- se procure les denrées alimentaires nécessaires au travail
- fait la différence entre les marchandises fraîches et les marchandises avariées
- élimine les marchandises avariées
- nettoie, épluche et taille les légumes et les fruits
- applique les préparations préliminaires
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- pèse les ingrédients/quantités
- rassemble les ingrédients qui composent un plat
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Socles

L'espace de travail est défini et propre.

Le matériel est identifié et prêt à l'emploi.

Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail.

Les proportions sont respectées.

Les découpes sont régulières.

Le travail est terminé dans le temps. L'aspect visuel de la préparation est soigné.

Les légumes et les fruits sont correctement épluchés et nettoyés.

Le pesage est correct. Les calculs sont corrects à 60%.

Obligatoire**Indicateurs**

- 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 beurrés composés
- réalise des pâtes sucrées et salées
- pèse les ingrédients/quantités
- calcul avec les poids et les mesures
- réalise des desserts de base (mousse au chocolat, crème brûlée, glace, tartes)
- prépare les mises en bouche
- contrôle le goût et la consistance
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité

Socles

L'espace de travail est défini et propre.

Le matériel est identifié et prêt à l'emploi.

Il a choisi le bon matériel.

Le matériel est correctement utilisé et entretenu.

Les découpes sont régulières.

Les légumes et les fruits sont correctement épluchés et nettoyés.

Les préparations sont correctes.

Le pesage est correct. Les calculs sont corrects à 60%.

Les desserts sont correctement préparés.

Le travail est terminé dans le temps.

Obligatoire**Indicateurs**

- 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 la chaîne du froid
- respecte les règles d'hygiène
- respecte les consignes de sécurité
- contrôle le goût et la consistance

Socles

L'espace de travail est défini et propre.

Le matériel est identifié et prêt à l'emploi.

Il a choisi le bon matériel.

Les découpes sont régulières.

Il reconnaît 60% des découpes de base qui lui sont présentés.

Il différencie les qualités et caractéristiques des produits.

Les préparations des plats de viandes simples sont correctement préparées.

Les préparations des plats de poissons sont correctement préparées.

Choisit le type correct pour la préparation à faire.

Les préparations sont correctes.

La mise en place pour les entrées chaudes est correctement préparée.

Les préparations sont correctes.

Le potage est correctement préparé.

Le travail est terminé dans les temps

4

L'apprenti est capable de participer à l'envoi des plats.

Sélective

Indicateurs

- 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

Socles

L'aspect visuel de la préparation est soigné.
Le travail est terminé dans les temps.

5

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

Sélective

Indicateurs

- 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

Socles

Respecte le gaspillage de l'énergie (coupe les sources d'énergie) le gaspillage alimentaire. L'espace de travail est défini et propre.
Le matériel est identifié et prêt à l'emploi.

6

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

Sélective

Indicateurs

- 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

Socles

Les marchandises sont identifiées (étiqueter). L'espace de travail est défini et propre

7

L'apprenti 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.

Sélective

Indicateurs

- 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

Socles

L'hygiène corporelle est impeccable.
Les mains sont correctement lavées.
Les mesures de sécurité sont respectées.
Il montre de l'intérêt.
Il a un bon comportement.
Il est ponctuel.
La tenue professionnelle est propre et complète.
Le travail est terminé dans les temps.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 4 / 4

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 3