

Projet intégré final - PROFI

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu complexe à 3 plats (potage/ent plat principal, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p>Note maximale: 18</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCLES</p> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p>	

2

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

Note maximale: 12

INDICATEURS

- 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

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer son menu choisi.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- 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

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- analyse son résultat
- évalue son résultat
- exprime clairement son avis personnel

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.