

Projet intégré intermédiaire - PROIN

| | |
|-------------------------------|--|
| Code du module: | PROIN |
| 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 (entrée, suite, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p>Note maximale: 12</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> <p>Les indicateurs sont majoritairement corrects.</p> | |

2

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

Note maximale: 6

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

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

3

L'apprenant est capable de préparer son menu choisi.

Note maximale: 24

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

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de conditionner et de conserver.

Note maximale: 6

INDICATEURS

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

SOCLES

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.

Note maximale: 6

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 indicateurs sont majoritairement corrects.

6

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

Note maximale: 6

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

Les indicateurs sont majoritairement corrects.