

Projet intégré final - PROFI

|                                      |                                                                     |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>               | PROFI                                                               |
| <b>Unité capitalisable:</b>          | Projet intégré et stage(s) (PROST)                                  |
| <b>Méthodes d'évaluations fixés:</b> | 0                                                                   |
| <b>Profession:</b>                   | Cuisinier                                                           |
| <b>Diplôme / Certificat:</b>         | Diplôme d'aptitude professionnelle                                  |
| <b>Méthodes d'évaluation:</b>        | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences, Epreuve écrite |

Grille d'évaluation du module en entreprise

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Il est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu complexe à 3 plats (potage/entrée, plat principal, dessert) et de le présenter correctement. |
| Obligatoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                             |
| INDICATEURS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• compose le menu en se basant sur les recettes apprises</li> <li>• présente son menu correctement</li> <li>• utilise les marchandises disponibles</li> <li>• complète les fiches techniques en se basant sur son menu.</li> <li>• utilise les noms et les termes corrects relatifs au menu choisi</li> <li>• présente les recettes pour le menu à réaliser</li> <li>• établit un plan d'organisation de travail</li> <li>• établi un plan de menu selon des critères donnés</li> </ul> |                                                                                                                                                             |
| SOCLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• le menu est composé correctement</li> <li>• les marchandises disponibles sont utilisées</li> <li>• les recettes apprises sont utilisées</li> <li>• le menu est présenté sans fautes graves</li> <li>• le langage culinaire correct est utilisé</li> <li>• la fiche technique correspond au menu choisi</li> <li>• le plan de travail est précis</li> <li>• le plan de menu est équilibré et varié</li> </ul>                                                                          |                                                                                                                                                             |

### 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

- 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 budget n'est pas dépassé
- le prix de vente est correctement calculé

3

Il est capable de préparer son menu choisi.

Obligatoire

#### 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

- 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

Il est capable d'analyser d'évaluer et de commenter ses résultats.

Obligatoire

#### INDICATEURS

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

#### SOCLES

- la critique est acceptée et comprise
- il est respectueux envers son entourage.