Consultation des détails des modules

Projet intégré intermédiaire - PROIN

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenti est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu (entrée, suite, dessert) et de le présenter correctement.

Obligatoire

INDICATEURS

- 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

SOCLES

- 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

2

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

3

L'apprenti est capable de préparer son menu choisi.

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 séc 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

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.