Consultation des détails des modules

Projet intégré final - PROFI

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'élève est capable de planifier, composer et rédiger un menu complexe à 3 plats (potage/entrée, plat principal, dessert de le présenter correctement.

Note maximale: 12

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
- établit un plan de menu selon les critères donnés

SOCLES

Le menu est composé correctement.
Les marchandises disponibles sont utilisées.
Le menu est présenté sans fautes graves.
Le language culinaire correct est utilisé.
La fiche technique correspond au menu choisi.
Le plan de menu est équilibré et varié.

2

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

Note maximale: 18

INDICATEURS

- rédige un bon d'économat basé sur les fiches techniques
- calcule les proportions
- clacule les frais/coût des 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.
Le raisonnement est bon.
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

L'élève est capable de préparer son menu choisi.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- choisit les marcahndises nécessaires pour préparer son menu
- choisit le matériel approprié
- choisit et utilise les bons ustensiles
- utilise les technqiues de nettoyage et d'épluchage des différents légumes
- réalise les découpes appropriées au menu
- fait les désossages de base des viandes et volailles
- réalise les étapes de l'habillage des poissons
- évite le gaspillage
- respecte la progression du plan detravail
- utilise les technqiues de cuisson correctes
- contrôle et rectifie l'assaisonnement
- dresse les plats correctement pourl'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 correctementtaillées 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'élève 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

La critique est acceptée et comprise.
Il est respectueux envers son entourage.