

Consultation des détails des modules

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, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant est capable de planifier, de composer et de rédiger un menu (entrée/potage, plat principal, dessert) et de le présenter correctement.</p> <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;">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 d'achat 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 faire la mise en place de son menu choisi.

Note maximale: 12

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
- 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 préparer son menu choisi.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- choisit et utilise les bons ustensiles.
- 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 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
- applique les méthodes de conservations et de stockage nécessaires

SOCLES

Les indicateurs sont majoritairement corrects.

5

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.