

Projet intégré final - PROFI

|                               |                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>        | PROFI                                  |
| <b>Unité capitalisable:</b>   | Projet intégré et stage(s) (PROST)     |
| <b>Profession:</b>            | Serveur de restaurant                  |
| <b>Diplôme / Certificat:</b>  | Certificat de capacité professionnelle |
| <b>Méthodes d'évaluation:</b> | Mise à l'essai                         |

Grille d'évaluation du module en entreprise

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.</p> <p>Note maximale: 6</p> |
| <p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>fait la mise en place de la table pour 4 personnes</li><li>fait la mise en place de l'office, de la table de service, du guéridon à vins et du comptoir</li></ul> <p>SOCLES</p> <p>Les mises en place sont bien faites.</p> |                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>L'apprenant est capable de faire la mise en place, préparer et servir les apéritifs les plus courants.</p> <p>Note maximale: 12</p> |
| <p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>fait la mise en place du chariot d'apéritifs</li><li>prépare les apéritifs selon les règles</li><li>sert les apéritifs</li></ul> <p>SOCLES</p> <p>Les apéritifs sont préparés et servis correctement.</p> |                                                                                                                                        |

3

L'apprenant est capable de faire un service correct.

Note maximale: 18

#### INDICATEURS

- fait un service pour 4 personnes
- accueille les clients et présente le menu • fait le service des mets • fait le service des boissons (eaux, vins, café et thé) • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ du client • remet en ordre les locaux.

#### SOCLES

Le service est bien fait.

4

Il est capable de faire la mise en place, préparer et servir les digestifs les plus courants.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- fait la mise en place du chariot de digestifs
- prépare les digestifs selon les règles
- sert les digestifs

#### SOCLES

Les digestifs sont préparés et servis correctement.

5

L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage propre et complet.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- présente son carnet d'apprentissage

#### SOCLES

Le carnet d'apprentissage est propre et complet.

6

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- répond poliment et correctement aux questions posées

#### SOCLES

Les explications sont cohérentes.