Consultation des détails des modules

Initiation au service des mets et boissons, préparation et remise en ordre de la salle - FORGR1

Code du module:	FORGR1
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 1 (SEMEB1)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant est capable de faire l'entretien des lieux et du mobilier.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit et utilise les bons produits de nettoyage
- entretient les lieux (salle, office, bar, réserve…)
- assure la propreté du mobilier

SOCLES

Les lieux et le mobilier sont propres.

2

L’apprenant est capable de préparer le matériel pour la mise en place.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- polit les couverts, porcelaine, verres
- contrôle les accessoires et le petit matériel

SOCLES

Le matériel est prêt pour la mise en place.

3

L'apprenant est capable de faire la carcasse de la salle.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- aménage la salle selon les ordres reçus

SOCLES

La carcasse de la salle est faite correctement.

4

L'apprenant est capable d'effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

SOCLES

La remise en ordre de la salle est respectée.

5

L'apprenant est capable de nettoyer les installations et les machines en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- respecte les règles de sécurité
- respecte les règles d’hygiène
- nettoie les machines selon les consignes reçues
- remet en ordre le bar et l’office

SOCLES

Les installations et les machines sont propres.

6

L'apprenant est capable de participer au service des mets et boissons.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- sert les boissons et mets selon les instructions
- débarrasse les tables

SOCLES

Le service des mets et des boissons est correct.

7

L'apprenant respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- se présente et quitte son poste de travail a` l'heure définie

SOCLES

Les horaires de travail sont respectés.

8

L’apprenant est capable de rédiger les rapports d’apprentissage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d’apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits au tuteur

SOCLES

La documentation est à jour.