

Code des Moduls:	PROIN
Leistungsbaustein:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>Il est capable de rédiger un menu (entrée, suite, dessert et boissons).</p> <p>Obligatorisch</p>
	<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• rédige son menu correctement.• présente son menu correctement. <p>SOCKEL</p> <p>La carte des menus est à rédiger sans fautes graves. La présentation (manuscrite ou informatisée) est bien faite.</p>

2	<p>Il est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linges, couverts, porcelaine, verres etc.) et en produits (boissons, pain, beurre, sucre etc.).</p> <p>Obligatorisch</p>
	<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• présente une liste du matériel et des produits nécessaires pour réaliser un service correct. <p>SOCKEL</p> <p>50% des calculs du matériel et des produits sont corrects.</p>

3

Il est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- connaît la composition du menu.
- sait reconnaître les intolérances.

SOCKEL

Les intolérances sont plus ou moins connues.

4

Il est capable de donner des explications culinaires sur le programme des 3 premiers semestres.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- donne des explications culinaires sur le programme des 3 premiers semestres.

SOCKEL

60 % des explications sont correctes.

5

Il est capable de faire les travaux de préparation au service.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service et du comptoir pour 6 clients.
- réalise la décoration florale.

SOCKEL

La plupart des travaux sont bien faits.

6

Il est capable de faire un service correct.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- fait un service pour 6 personnes.
- accueille les clients et présente le menu.
- fait le service des mets.
- fait le service des boissons.

(apéritifs, eaux, vins ouverts, café et thé)

- fait le débarrassage de la table.
- congédie correctement les clients.
- remet en ordre les locaux.

SOCKEL

- La méthode de service exigée est exécutée sans fautes graves.
- Le service se déroule en incidents majeurs.

7

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- répond poliment et correctement aux questions posées.

SOCKEL

Les explications sont cohérentes.

8

Il est capable de présenter son carnet d'apprentissage à jour

Ausgewählt

INDIKATOREN

- présente son carnet.

SOCKEL

Le carnet d'apprentissage est à jour.