Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	0
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Portfolio, Präsentation, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	Il est capable de réaliser sa carte (menu, apéritifs, et vins). Obligatorisch

INDIKATOREN

Il
- rédige sa carte correctement
- présente sa carte correctement
  - le layout est élaboré et soigné

SOCKEL

La carte est rédigée sans fautes graves.
La présentation (manuscrite ou informatisée) est bien faite.

2

L'apprenti est capable de présenter un carnet de stage propre et complet.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il présente :
- l'entreprise
- ses tâches journalières
- énumère les nouvelles compétences acquises

SOCKEL

Le carnet de stage est plus ou moins complet et bien présenté.

3

Il est capable de calculer : - le prix de vente du cocktail - le multiplicateur

Obligatorisch

INDIKATOREN

- calcule son prix correctement
- calcule le multiplicateur correctement

SOCKEL

50 % des calculs sont corrects.

4

Il est capable de proposer un menu spécial.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il connaît les composants d’un menu léger

SOCKEL

Sa proposition correspond aux exigences.

5

Il est capable de donner des explications culinaires sur le programme qui suit le PROIN (3 semestres).

Obligatorisch

INDIKATOREN

Les explications correspondent à la composition des plats.

SOCKEL

50 % des explications sont correctes.

6

Il est capable de donner des explications sur le vignoble français.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il connaît les régions viticoles de France.
Il sait proposer 2 vins par région.

SOCKEL

60 % des explications sont correctes.

7

Il est capable de faire une bonne mise en place et un service soigné du menu indiqué.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il fait pour 4- 6 personnes :

- L'accueil des clients et la présentation du menu
- Le service des cocktails et apéritifs.
- Le service des mets, flambages et découpages.
- Le service des boissons (vins, cafés et digestifs)
- Le débarrassage de la table

SOCKEL

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

8

Il est capable de prendre les différentes commandes.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il rédige la commande lisiblement.
Le bon est bien structuré.
Le bon correspond aux commandes.

SOCKEL

Le bon de commande est bien rédigé et remis au bon endroit.

9

Il est capable de congédier le client.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il maîtrise les différentes étapes du départ du client.

SOCKEL

Le départ du client est bien assuré.

10

Il est capable de remettre les locaux en ordre.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Les locaux sont remis dans leur état initiale.

SOCKEL

Les locaux sont proprement rangés.