

Integriertes Abschlussprojekt (PROFI)

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

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de réaliser une carte menu et boissons (apéritifs vins et digestifs).
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none">• choisit les plats et les boissons• rédige la carte proprement• présente la carte	
Sockel	
La carte est bien rédigée et présentée.	
2	L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage complet.
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none">• soigne la mise en page• présente son carnet	
Sockel	
Le carnet d'apprentissage est complet.	

3	<p>L'apprenant est capable de calculer le prix de vente TTC, les majorations et le coefficient multiplicateur d'une boisson.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • calcule le prix TTC • calcule les majorations • calcule le coefficient multiplicateur • soigne la présentation 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les calculs sont corrects.</p>	
4	<p>L'apprenant est capable d'expliquer les différents régimes et proposer un menu adéquat.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • cite les caractéristiques des différents régimes • propose un menu 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les différents régimes sont connus.</p>	
5	<p>L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 4, 5 et 6.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • donne des explications culinaires • soigne l'écriture et la présentation 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les explications sont correctes.</p>	

6	<p>L'apprenant est capable de donner des explications sur le vignoble français.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • situe les régions viticoles • cite certaines appellations • explique une étiquette • cite certains cépages • différencie les différents vins (VDN, VND, SGN...) 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les explications sont correctes.</p>	
7	<p>L'apprenant est capable de réaliser les travaux de préparation au service.</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service pour 6 clients • fait la mise en place du comptoir (apéritif, cocktail, café, thé) • fait la mise en place du service des vins • fait la mise en place d'un chariot de digestifs 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les préparations sont réalisées correctement.</p>	
8	<p>L'apprenant est capable de réaliser des travaux pratiques (découpage et/ou tranchage et/ou flambage et/ou préparations froides)</p>
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • réalise les travaux pratiques 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les travaux pratiques sont bien faits.</p>	

Indikatoren

fait un service pour 6 personnes ' accueille les clients et présente le menu ' fait le service des mets ' fait le service des boissons (apéritif, cocktail, eau, vin, café, thé et digestif) ' fait le débarrassage de la table ' prend soin du départ des clients ' remet en ordre les locaux

Sockel

Le bon déroulement du service est assuré.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen

0 / 9

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen

0