

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

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

|          |  |
|----------|--|
| <b>1</b> | <p>L'apprenant est capable de réaliser une carte menu et boissons (apéritifs vins et digestifs).</p> <p>Maximale Punktzahl: 6</p>  |
|          | <p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• choisit les plats et les boissons</li><li>• rédige la carte proprement</li><li>• présente la carte</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>La carte est bien rédigée et présentée.</p> |

|          |   |
|----------|---|
| <b>2</b> | <p>L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage complet.</p> <p>Maximale Punktzahl: 6</p>   |
|          | <p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• soigne la mise en page</li><li>• présente son carnet</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Le carnet d'apprentissage est complet.</p> |

3

L'apprenant est capable de calculer le prix de vente TTC, les majorations et le coefficient multiplicateur d'une boisson.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- calcule le prix TTC
- calcule les majorations
- calcule le coefficient multiplicateur
- soigne la présentation

#### SOCKEL

Les calculs sont corrects.

4

L'apprenant est capable d'expliquer les différents régimes et proposer un menu adéquat.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- cite les caractéristiques des différents régimes
- propose un menu

#### SOCKEL

Les différents régimes sont connus.

5

L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 4, 5 et 6.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- donne des explications culinaires
- soigne l'écriture et la présentation

#### SOCKEL

Les explications sont correctes.

6

L'apprenant est capable de donner des explications sur le vignoble français.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- situe les régions viticoles
- cite certaines appellations
- explique une étiquette
- cite certains cépages
- différencie les différents vins (VDN, VND, SGN...)

#### SOCKEL

Les explications sont correctes.

7

L'apprenant est capable de réaliser les travaux de préparation au service.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- 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

#### SOCKEL

Les préparations sont réalisées correctement.

8

L'apprenant est capable de réaliser des travaux pratiques (découpage et/ou tranchage et/ou flambage et/ou préparation froides)

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- réalise les travaux pratiques

#### SOCKEL

Les travaux pratiques sont bien faits.

9

L'apprenant est capable de faire le service des mets et boissons.

Maximale Punktzahl: 12

#### 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.