Consultation des détails des modules

Projet intégré intermédiaire - PROIN

Code du module:	PROIN
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

Il est capable de rédiger un menu (entrée, suite, dessert et boissons).

Obligatoire

INDICATEURS

- rédige son menu correctement.
- présente son menu correctement.

SOCLES

La carte des menus est à rédiger sans fautes graves.
La présentation (manuscrite ou informatisée) est bien faite.

2

Il est capable de calculer les quantités en matériel (mobiliers, linges, couverts, porcelaine, verres etc.) et en produits (boissons, pain, beurre, sucre etc.).

Obligatoire

INDICATEURS

- présente une liste du matériel et des produits nécessaires pour réaliser un service correct.

SOCLES

50% des calculs du matériel et des produits sont corrects.

3

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

Obligatoire

INDICATEURS

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

SOCLES

Les intolérances sont plus ou moins connues.

4

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

Obligatoire

INDICATEURS

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

SOCLES

60 % des explications sont correctes.

5

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

Obligatoire

INDICATEURS

- 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.

SOCLES

La plupart des travaux sont bien faits.

6

Il est capable de faire un service correct.

Obligatoire

INDICATEURS

- 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.

SOCLES

- 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.

Sélective

INDICATEURS

- répond poliment et correctement aux questions posées.

SOCLES

Les explications sont cohérentes.

8

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

Sélective

INDICATEURS

- présente son carnet.

SOCLES

Le carnet d'apprentissage est à jour.