

Service sur assiette et débarrassage - FORGR2

Code du module:	FORGR2
Unité capitalisable:	Service simple des plats et boissons (SSPBO)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenti est capable de faire correctement le service sur assiettes en respectant l'ordre de service et en servant du bon côté.
	Obligatoire
INDICATEURS <ul style="list-style-type: none">• suit l'ordre chronologique lors du service.• sert du bon côté.	
SOCLES <p>L'ordre et le service du bon côté est respecté.</p>	

2	L'apprenti est capable de débarrasser correctement la table.
	Obligatoire
INDICATEURS <ul style="list-style-type: none">• débarrasse du bon côté et au bon moment.• applique les gestes de débarrassage corrects.• range correctement le matériel débarrassé.	
SOCLES <p>Les assiettes et les couverts sont correctement débarrassés, en respectant l'ordre de débarrassage. 4 assiettes standard sont portées correctement en même temps.</p>	

3

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Sélective

INDICATEURS

- est capable de s'intégrer dans l'équipe.
- participe activement aux différents travaux.
- se concerte avec ses collègues.
- travaille consciencieusement et respecte les ordres.

SOCLES

Les différents travaux sont exécutés en accord avec ses collègues L'équipe fonctionne bien.

4

L'apprenti accepte ordres et critiques.

Sélective

INDICATEURS

- est attentif à la critique.
- accepte la critique et les conseils.
- pose des questions
- exécute les ordres donnés.

SOCLES

Les conseils et les instructions sont prises en compte d'une manière réfléchie.
La critique est acceptée.

5

L'apprenti est capable d'expliquer sa façon de procéder.

Sélective

INDICATEURS

- explique oralement son travail à son supérieur.
- décrit sa façon de faire d'une manière compréhensible.

SOCLES

Il explique sur un ton correct sa façon de faire à son supérieur.