

Projet intégré final - PROFI

<b>Code du module:</b>	PROFI
<b>Unité capitalisable:</b>	Projet intégré et stage(s) (PROST)
<b>Méthodes d'évaluations fixés:</b>	0
<b>Profession:</b>	
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Mise à l'essai

Grille d'évaluation du module en entreprise

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>Il est capable de préparer et servir les apéritifs les plus courants.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Obligatoire</div>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• connaît quelques familles d'apéritifs.</li><li>• connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir.</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les apéritifs sont réalisés et servis dans les bons verres en respectant la quantité et garnitures.</p>	

2

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

Obligatoire

#### INDICATEURS

- sait faire la mise en place pour quatre personnes de la table des clients pour le menu à servir, de l'office, de la table de service et du comptoir.

#### SOCLES

La mise en place est correctement réalisée en respectant le menu.  
La plupart des travaux sont correctement réalisés.

3

Il est capable de faire un service correct.

Obligatoire

#### INDICATEURS

sait :

- faire un service pour 4 personnes.
- faire l'accueil des clients
- faire le service des mets.
- faire le service des boissons.

(apéritifs, eaux, vins ouverts, café et thé)

- faire le débarrassage de la table.
- congédier correctement les clients.
- remettre en ordre les locaux.

#### SOCLES

Le service est exécuté sans faute grave.  
• Le service se déroule sans incidents majeurs.

4

Il est capable de préparer et servir les digestifs les plus courants.

Sélective

#### INDICATEURS

- connaît quelques familles de digestifs.
- connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir.

#### SOCLES

Les digestifs sont servis dans les bons verres en respectant la quantité.

5

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Sélective

#### INDICATEURS

- répond poliment et correctement aux questions posées

#### SOCLES

Les explications sont cohérentes.