Service des boissons alcoolisées simples - FORGR3

Code du module:	FORGR3
Unité capitalisable:	Les différentes méthodes de service (MESER)
Méthodes d'évaluations fixés:	0
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

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>L'apprenti sait servir les différentes sortes de vins.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Obligatoire</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• sert la bonne quantité dans le bon verre.• respecte la préséance à table (dames /messieurs)• sait faire une repasse avec le vin. <p>SOCLES</p> <p>Différentes sortes de vin sont servies sans faute grave.</p>	

2

L'apprenti sait énumérer les cépages de la Moselle luxembourgeoise.

Obligatoire

INDICATEURS

- connaît les cépages les plus importants :

Elbling Rivaner Riesling Pinot blanc Pinot gris Pinot noir Auxerrois Gewürztraminer.

SOCLES

6 sur 8 cépages sont connus.

3

L'apprenti sait énumérer les classifications des vins luxembourgeois.

Sélective

INDICATEURS

- connaît: la marque nationale et les différentes classifications.

SOCLES

3/4 des énumérations sont correctes.

4

L'apprenti sait énumérer les régions viticoles de France.

Sélective

INDICATEURS

- connaît les principales régions viticoles de France :

Alsace Bourgogne Côtes du Rhône Provence Languedoc-Roussillon Bordeaux Loire Champagne

SOCLES

5 régions sont correctement énumérées.

5

L'apprenti sait servir les bières.

Obligatoire

INDICATEURS

- connaît les bières courantes.
- est capable de tirer une bière.
- connaît les différents types de verres.

SOCLES

Les bières de l'entreprise sont correctement servies.

6

L'apprenti sait faire la mise en place du comptoir de l'entreprise.

Sélective

INDICATEURS

- connaît le matériel et les produits du comptoir et les dispose correctement : matériel: couverts couteaux planches à découper seaux à vin sous-verres tasses et sous-tasses bacs à glaçons etc.

produits alimentaires: lait café agrumes etc.

SOCLES

La mise en place est effectuée correctement d'après les critères de l'entreprise.

7

L'apprenti applique les températures de service et de stockage des boissons.

Sélective

INDICATEURS

- connaît les températures des boissons à servir.
- connaît les boissons à servir frais :

Vin blanc Vin rosé Bière

- connaît les boissons à servir à température ambiante :

Vin rouge.

- applique un stockage adapté aux produits.
- range les vins couchés au bon endroit.
- range les bouteilles de bière debout dans les frigos.

SOCLES

Les températures de service sont correctes.
Les directives de stockage de l'entreprise sont respectées.

8

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Sélective

INDICATEURS

- écoute attentivement les consignes.
- est concentré sur son travail
- vérifie les travaux effectués.

SOCLES

Le travail est exécuté en bonne et due forme.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Sélective

INDICATEURS

- se concerta avec les autres élèves
- respecte les accords

SOCLES

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.

10

L'apprenti s'adresse correctement à ses clients.

Obligatoire

INDICATEURS

- utilise un langage respectueux
- parle ouvertement au client.

SOCLES

L'attitude envers le client est correcte.