

# Service de boissons alcoolisées (FORGR4)

<b>Code du module</b>	FORGR4
<b>Unité capitalisable</b>	Service et gestion des boissons (SEBOI)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<b>Métier / Profession</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p><b>L'apprenti sait servir les différentes sortes de vins.</b></p> <p><b>Obligatoire</b></p>
	<p><b>Indicateurs</b></p> <p>Il sait informer le client sur la provenance des vins de la carte des vins. Il présente et annonce correctement les bouteilles au client. Il ouvre les vins mousseux, blancs et rosés dans un seau à vin ou à champagne. Il ouvre le vin rouge sur assiette ou en panier à vin. Il respecte la quantité à servir . Il respecte l'ordre de service.</p>
	<p><b>Socles</b></p> <p>La carte des vins est plus ou moins connue. Dans la plupart du temps les différents vins sont présentés et servis correctement.</p>

2

L'apprenti sait servir les apéritifs les plus courants.

Obligatoire

#### Indicateurs

Il utilise les verres appropriés.  
Il respecte les doses à servir.  
Il prépare les garnitures.  
Il fait le service.

#### Socles

La plupart des apéritifs sont servis correctement.

3

L'apprenti sait servir les digestifs les plus courants.

Obligatoire

#### Indicateurs

Il utilise les verres appropriés.  
Il respecte les doses à servir.  
Il fait le service.

#### Socles

La plupart des digestifs sont servis correctement.

4

**L'apprenti sait servir les bières.**

**Obligatoire**

#### Indicateurs

Il utilise les verres appropriés aux bières.  
Il tire correctement une bière à pression.  
Il sert correctement la bière en bouteille.  
Il respecte les températures de service des différents types de bières.

#### Socles

La plupart des bières sont servies correctement.

5

**L'apprenti sait faire la mise en place du comptoir et de la table de service.**

**Sélective**

#### Indicateurs

Il connaît l'inventaire du comptoir.  
Il réapprovisionne le comptoir en respectant les consignes.  
Il fait la mise en place de la table de service selon les consignes.

#### Socles

La mise en place du comptoir et de la table de service est plus ou moins correcte.

6

**L'apprenti sait faire le contrôle de la cave du jour.**

**Sélective**

**Indicateurs**

Il connaît les composants de la cave du jour.

Il vérifie le stock .

Il fait un réapprovisionnement correct.

Il respecte les modalités de stockage.

**Socles**

La mise en place de la cave du jour est plus ou moins correcte.

7

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

**Obligatoire**

**Indicateurs**

Il distingue les différentes températures de service des boissons.

Il stocke les boissons au bon endroit et à la bonne température.

**Socles**

Les températures de service et de stockage des boissons sont plus ou moins respectées.

8

**L'apprenti travaille de manière consciencieuse.**

**Sélective**

**Indicateurs**

Il est attentif et appliqué.  
Il respecte les consignes.  
Il a un comportement respectueux..

**Socles**

La tâche est accomplie avec soin.

9

**L'apprenti sait documenter les différentes étapes et le résultat de son travail et il est capable de l'expliquer à son supérieur.**

**Sélective**

**Indicateurs**

Il inscrit régulièrement dans son carnet d'apprentissage.  
Il présente son carnet régulièrement au patron.  
Il sait argumenter et expliquer sa façon de faire.

**Socles**

Le carnet d'apprentissage est propre et à jour.  
Les explications sont cohérentes.

10

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Sélective

#### Indicateurs

Il se concerta avec ses collègues.

Il respecte les accords.

Il exécute la tâche qui lui a été attribuée.

#### Socles

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 2 / 5

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 5