

# Préparation de la salle (FORGR1)

|   |   |
|---|---|
| <b>Code du module</b>                   | FORGR1  |
| <b>Unité capitalisable</b>              | Mise en place et accueil (MIPLA)                    |
| <b>Méthodes d'évaluations<br/>fixés</b> | 3   |
| <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 faire l'entretien des lieux et du matériel.</b></p> <p><b>Obligatoire</b></p> |
| <p><b>Indicateurs</b></p> <p>Il connaît les produits et matériaux de nettoyage et d'entretien et peut les expliquer.</p>   |   |
| <p><b>Socles</b></p> <p>Il sait choisir le produit d'entretien approprié aux tâches à exécuter.<br/>La manipulation des produits de nettoyage se fait soigneusement.</p> |   |

2

**L'apprenti sait faire la mise en place selon les besoins.**

**Obligatoire**

**Indicateurs**

Il est en mesure d'interpréter le plan.

Il sait aligner correctement le mobilier du restaurant selon le plan établi.

**Socles**

La carcasse de la salle est faite correctement.

Des petites différences dans l'aspect de la salle sont tolérées.

3

**L'apprenti sait effectuer la remise de la salle après le service.**

**Obligatoire**

**Indicateurs**

Il trie les déchets.

Il sait ranger le matériel utilisé : vaisselle, couverts, linge, décorations, chaises et tables d'après les critères de l'entreprise.

**Socles**

La remise en ordre de la salle a été faite selon les critères de l'entreprise.

4

**L'apprenti est capable de faire l'entretien du matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.**

**Sélective**

#### Indicateurs

Il connaît le bon usage des machines et respecte les règles de sécurité.

Il nettoie le matériel utilisé en utilisant les produits corrects.

Il range le matériel à sa place.

Il respecte les règles d'hygiène.

#### Socles

Le matériel est propre et rangé à sa place.

5

**L'apprenti respecte les horaires de travail de l'entreprise.**

**Sélective**

**Sociale et personnelle**

#### Indicateurs

Il se présente et quitte son poste de travail à l'heure demandée.

#### Socles

Ponctualité absolue, sauf en cas de force majeure.

|   |  |
|---|--|
| 6 | <p><b>L'apprenti travaille de manière consciencieuse.</b></p> <p><b>Sélective</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p><b>Indicateurs</b></p> <p>Il s'informe sur ses devoirs.<br/>Il contrôle ses résultats et respecte les règles de l'entreprise.</p> <p><b>Socles</b></p> <p>Son comportement est approprié.<br/>Le travail est fait soigneusement</p> |
| 7 | <p><b>L'apprenti est capable de travailler en coordination avec les autres personnes de l'équipe.</b></p> <p><b>Sélective</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p><b>Indicateurs</b></p> <p>Il a un esprit communicatif.<br/>Il est bien intégré dans l'équipe.</p> <p><b>Socles</b></p> <p>Il sait travailler en brigade.</p>                            |
| 8 | <p><b>L'apprenti veille à la propreté de la salle et à l'entretien du mobilier.</b></p> <p><b>Sélective</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p><b>Indicateurs</b></p> <p>Il connaît les standards de propreté.<br/>Il peut contrôler et corriger les différences.</p> <p><b>Socles</b></p> <p>La salle et le matériel sont propres.</p>                  |

9

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail et est capable de l'expliquer à son supérieur.

Sélective

Sociale et personnelle

#### Indicateurs

Il documente les différentes étapes de son travail.

Il remet son rapport par écrit à son supérieur.

Il explique les travaux à son supérieur.

#### Socles

Il présente un rapport écrit des travaux exécutés à son supérieur.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 3 / 6

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 3