

Code du module:	FORGR5
Unité capitalisable:	Service spécialisé pour restaurant gastronomique (REGAS)
Méthodes d'évaluations fixés:	0
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'élève connaît la carte des vins du restaurant.</p> <p>Sélective</p>
<p>INDICATEURS</p> <p>Il sait distinguer les cépages, régions et appellations des vins de la carte du restaurant. Il connaît quelques caractéristiques des vins du restaurant.</p> <p>SOCLES</p> <p>60 % des explications sont correctes.</p>	

2	<p>L'élève connaît la carte des mets du restaurant et la composition des plats.</p> <p>Obligatoire</p>
<p>INDICATEURS</p> <p>Il connaît les plats de la carte. Il connaît les préparations des différents plats. Il connaît les sauces et les accompagnements. Il connaît les noms des plats.</p> <p>SOCLES</p> <p>50 % des explications sont correctes.</p>	

3

L'élève est en mesure de conseiller le client concernant l'accord « vins et mets ».

Sélective

INDICATEURS

Il connaît les goûts des plats.

Il connaît les caractéristiques principales des vins.

L'élève sait faire un accord « vins et mets »

SOCLES

60 % des explications sont correctes