

Projet intégré intermédiaire (PROIN)

Code du module	PROIN
Unité capitalisable	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Méthodes d'évaluations fixés	2
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>Il est capable de rédiger un menu (entrée, suite, dessert et boissons).</p> <p>Obligatoire</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• rédige son menu correctement.• présente son menu correctement.	
<p>Socles</p> <p>La carte des menus est à rédiger sans fautes graves. La présentation (manuscrite ou informatisée) est bien faite.</p>	

2	<p>Il est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linge, couverts, porcelaine, verres etc.) et en produits (boissons, pain, beurre, sucre etc.).</p> <p>Obligatoire</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> présente une liste du matériel et des produits nécessaires pour réaliser un service correct. 	
<p>Socles</p> <p>50% des calculs du matériel et des produits sont corrects.</p>	
3	<p>Il est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes.</p> <p>Obligatoire</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> connaît la composition du menu. sait reconnaître les intolérances. 	
<p>Socles</p> <p>Les intolérances sont plus ou moins connues.</p>	
4	<p>Il est capable de donner des explications culinaires sur le programme des 3 premiers semestres.</p> <p>Obligatoire</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> donne des explications culinaires sur le programme des 3 premiers semestres. 	
<p>Socles</p> <p>60 % des explications sont correctes.</p>	

5

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

Obligatoire

Indicateurs

- fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service et du comptoir pour 6 clients.
- réalise la décoration florale.

Socles

La plupart des travaux sont bien faits.

6

Il est capable de faire un service correct.

Obligatoire

Indicateurs

- fait un service pour 6 personnes.
- accueille les clients et présente le menu.
- fait le service des mets.
- fait le service des boissons.

[apéritifs, eaux, vins ouverts, café et thé]

- fait le débarrassage de la table.
- congédie correctement les clients.
- remet en ordre les locaux.

Socles

- La méthode de service exigée est exécutée sans fautes graves.
- Le service se déroule en incidents majeurs.

7	<p>Il est capable d'expliquer sa façon de faire.</p> <p>Sélective</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> répond poliment et correctement aux questions posées. 	
<p>Socles</p> <p>Les explications sont cohérentes.</p>	

8	<p>Il est capable de présenter son carnet d'apprentissage à jour</p> <p>Sélective Professionnelle</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> présente son carnet. 	
<p>Socles</p> <p>Le carnet d'apprentissage est à jour.</p>	

Nombre de compétences sélectives à évaluer:	2 / 2
Nombre de compétences obligatoires à évaluer:	6