

Préparer et servir des apéritifs et assurer le service bar - FORGR5

Code du module:	FORGR5
Unité capitalisable:	Service boissons: vins, apéritifs et digestifs (SBVAD)
Méthodes d'évaluations fixés:	0
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle

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 connaît les apéritifs et digestifs les plus courants.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Obligatoire</div>
<p>INDICATEURS</p> <p>Il sait citer quelques apéritifs à base de vin, les anisés, les bitters, apéritifs sans alcool. Il sait citer quelques digestifs à base de vin, de fruits, de céréales, les liqueurs</p> <p>SOCLES</p> <p>60 % des explications sont correctes.</p>	

2

L'apprenti sait servir les apéritifs et digestifs les plus courants de l'entreprise.

Obligatoire

INDICATEURS

Il connaît les verres à apéritifs.
Il sait appliquer les mesures correctes.
Il connaît les garnitures ou accompagnements correspondants.
Il connaît les digestifs à servir frais ou tempérés.
Il connaît les verres à digestifs.
Il sait appliquer les mesures correctes.

SOCLES

L'apéritif est plus ou moins bien préparé et servi.
Le digestif est plus ou moins bien servi.

3

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

Sélective

INDICATEURS

Il connaît l'emplacement exact des verres, de la porcelaine et du petit matériel .
Il contrôle la propreté et l'état impeccable du matériel du bar.

SOCLES

La mise en place du comptoir est plus ou moins correcte.

4

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

Sélective

INDICATEURS

Il connaît les différents vins de la cave.
Il sait lire et interpréter les étiquettes des vins.
Il sait dresser une liste des bouteilles manquantes.
Les vins sont rangés au bon endroit.

SOCLES

La cave à jour est complète et bien rangée.

5

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

Obligatoire

INDICATEURS

Il connaît les différentes températures des boissons à servir.
Il contrôle les dates de péremptions.

SOCLES

Les boissons sont stockées correctement.

6

L'apprenti sait faire le nettoyage et le rangement du bar.

Sélective

INDICATEURS

Le matériel est propre et rangé au bon endroit.
Le comptoir et le matériel sont nettoyés d'après le plan d'hygiène.

SOCLES

Le bar est plus ou moins bien rangé et propre.

7

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Sélective

INDICATEURS

Il écoute attentivement .
Il vérifie les données .

SOCLES

Le travail est bien fait.

8

L'apprenti sait travailler en coordination avec d'autres personnes de l'équipe.

Sélective

INDICATEURS

- se concerte avec ses collègues
- respecte les accords

SOCLES

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.