



Différentes méthodes de service et service des vins luxembourgeois (FORGR3)

Code du module	FORGR3
Unité capitalisable	Service des mets et boissons 2 (SEMEB2)
Méthodes d'évaluations fixés	0
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant sait faire un service sur assiette.

Sélective

Indicateurs

- porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique)
- respecte le sens de la marche
- respecte la préséance
- sert du bon côté

Socles

Le service sur assiette est fait correctement.

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Sélective

Indicateurs

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- range la vaisselle

Socles

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.

Sélective

Indicateurs

- met la vaisselle de service, le matériel nécessaire (assiette, plateau, légumier...) au chaud
- prépare le matériel nécessaire
- prépare le matériel nécessaire au service (pince, sous-assiette, louche...)

Socles

La mise en place est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de faire un service à l'anglaise.

Sélective

Indicateurs

- dépose les garnitures
- dépose la vaisselle devant le client
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- sert le client du bon côté
- respecte la préséance
- respecte la quantité
- adapte la quantité souhaitée par le client

*pour un gaucher, inverser la technique

Socles

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

5

L'apprenant sait réaliser la mise en place pour un service à la russe.

Sélective

Indicateurs

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service : pince, lитеau, assiette de débarrassage, louche...
- fait la mise en place à l'office :
 - allumer les plaques chauffantes · mettre la vaisselle nécessaire au chaud · préparer les sous-assiettes...

Socles

La mise en place est faite correctement.

6

L'apprenant sait faire un service à la russe.

Sélective

Indicateurs

- présente et annonce le plat
- se tient correctement derrière son guéridon
- travaille avec rigueur
- dresse proprement les assiettes
- pose correctement l'assiette devant le client

Socles

Le service à la russe est fait correctement.

7

L'apprenant sait présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- fait la mise en place
- respecte la température de service
- présente la bouteille de vin et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille de crémant et vin
- respecte la quantité et l'ordre de service

Socles

Le vin est servi correctement.

8

L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- est poli
- est respectueux
- répond aux désirs des clients
- applique les règles internes

Socles

Les désirs des clients et les règles sont respectés.

Nombre de compétences sélectives à évaluer:

0 / 8

Nombre de compétences obligatoires à évaluer:

0