

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

<b>Code du module</b>	FORGR3
<b>Unité capitalisable</b>	Service des mets et boissons 2 (SEMEB2)
<b>Méthodes d'évaluations fixes</b>	0
<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'apprenant sait faire un service sur assiette.</b></p> <p><b>Sélective</b></p>
	<p><b>Indicateurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique)</li><li>• respecte le sens de la marche</li><li>• respecte la préséance</li><li>• sert du bon côté</li></ul>
	<p><b>Socles</b></p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>

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.

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