

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs [FORGR4]

Code du module	FORGR4
Unité capitalisable	Service et gestion des boissons [SEGEB]
Méthodes d'évaluations fixés	2
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	<p>L'apprenant est capable de servir les apéritifs classiques.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les verres appropriés• prépare les garnitures• respecte les doses• fait le service
	<p>Socles</p> <p>Les apéritifs classiques sont servis correctement.</p>

2

L'apprenant est capable de servir les digestifs classiques.

Sélective

Indicateurs

- choisit les verres appropriés
- prépare les garnitures
- respecte les doses
- fait le service

Socles

Les digestifs classiques sont servis correctement.

3

L'apprenant est capable de servir les bières.

Sélective

Indicateurs

- choisit les verres appropriés
- respecte les températures de service
- tire la bière à pression
- sert la bière en bouteille

Socles

Les différentes bières sont servies correctement.

4

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Sélective

Indicateurs

- contrôle l'inventaire des boissons du bar
- réapprovisionne les boissons du bar
- respecte les modalités de stockage

Socles

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Sélective

Indicateurs

- vérifie le stock
- réapprovisionne la cave du jour
- respecte les modalités de stockage

Socles

La mise en place de la cave du jour est correcte.

6

L'apprenant est capable de prendre des initiatives.

Sélective

Indicateurs

- organise son poste de travail
- anticipe les éventuelles ruptures de stocks

Socles

L'autonomie au travail est assurée.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2 / 6

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0