



Projet intégré final (PROFI)

Code du module	PROFI
Unité capitalisable	Projet intégré et stage(s) 2 (PROST2)
Méthodes d'évaluations fixés	0
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Portfolio, Exposé, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>Il est capable de réaliser sa carte (menu, apéritifs, et vins).</p> <p>Obligatoire</p>
II	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• rédige sa carte correctement• présente sa carte correctement<ul style="list-style-type: none">◦ le layout est élaboré et soigné
	<p>Socles</p> <p>La carte est rédigée sans fautes graves. La présentation (manuscrite ou informatisée) est bien faite.</p>

2

L'apprenti est capable de présenter un carnet de stage propre et complet.

Sélective

Indicateurs

Il présente :

- l'entreprise
- ses tâches journalières
- énumère les nouvelles compétences acquises

Socles

Le carnet de stage est plus ou moins complet et bien présenté.

3

Il est capable de calculer : - le prix de vente du cocktail - le multiplicateur

Obligatoire

Indicateurs

- calcule son prix correctement
- calcule le multiplicateur correctement

Socles

50 % des calculs sont corrects.

4

Il est capable de proposer un menu spécial.

Obligatoire

Indicateurs

Il connaît les composants d'un menu léger

Socles

Sa proposition correspond aux exigences.

5

Il est capable de donner des explications culinaires sur le programme qui suit le PROIN (3 semestres).

Obligatoire

Indicateurs

Les explications correspondent à la composition des plats.

Socles

50 % des explications sont correctes.

6

Il est capable de donner des explications sur le vignoble français.

Obligatoire

Indicateurs

Il connaît les régions viticoles de France.
Il sait proposer 2 vins par région.

Socles

60 % des explications sont correctes.

7

Il est capable de faire une bonne mise en place et un service soigné du menu indiqué.

Obligatoire

Indicateurs

Il fait pour 4- 6 personnes :

- L'accueil des clients et la présentation du menu
- Le service des cocktails et apéritifs.
- Le service des mets, flambages et découpages.
- Le service des boissons (vins, cafés et digestifs)
- Le débarrassage de la table

Socles

La méthode de service exigée est exécutée sans fautes graves.

Le service se déroule sans incidents majeurs.

8

Il est capable de prendre les différentes commandes.

Sélective

Indicateurs

Il rédige la commande lisiblement.

Le bon est bien structuré.

Le bon correspond aux commandes.

Socles

Le bon de commande est bien rédigé et remis au bon endroit.

9

Il est capable de congédier le client.

Sélective

Indicateurs

Il maîtrise les différentes étapes du départ du client.

Socles

Le départ du client est bien assuré.

10

Il est capable de remettre les locaux en ordre.

Sélective

Indicateurs

Les locaux sont remis dans leur état initiale.

Socles

Les locaux sont proprement rangés.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 4

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 6