



## Service sur assiette et initiation au service des boissons (FORGR2)

<b>Code du module</b>	FORGR2
<b>Unité capitalisable</b>	Service des mets et des boissons 1 (SEMEB1)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<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>
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• porte les assiettes</li> <li>• sert du bon côté</li> <li>• annonce le plat</li> <li>• respecte l'ordre de service</li> </ul>	
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

Socles

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts et boissons sans alcool.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- choisit la verrerie et porcelaine appropriées
- choisit les garnitures correctes
- prépare les boissons
- sert les boissons selon les règles de service

Socles

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont préparés et servis correctement.

4

L'apprenant est capable de débarrasser les vins ouverts et boissons sans alcool.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- débarrasse les boissons selon les règles de service
- trie les vidanges, range la porcelaine et la verrerie sales à l'office

Socles

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont débarrassés correctement.

5

L'apprenant est capable de travailler en équipe.

Sélective

Indicateurs

- s'intègre dans l'équipe
- communique avec l'équipe

Socles

Le travail d'équipe est respecté.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/5

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0