

Service sur assiette et initiation au service des boissons [FORGR2]

Code du module	FORGR2
Unité capitalisable	Service des mets et des boissons 1 [SEMEB1]
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 sait faire un service sur assiette.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• porte les assiettes• sert du bon côté• annonce le plat• respecte l'ordre de service
	<p>Socles</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

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	<p>L'apprenant est capable de débarrasser les vins ouverts et boissons sans alcool.</p> <p>Sélective Sociale et personnelle</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> débarrasse les boissons selon les règles de service trie les vidanges, range la porcelaine et la verrerie sales à l'office 	
<p>Socles</p> <p>Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont débarrassés correctement.</p>	

5	<p>L'apprenant est capable de travailler en équipe.</p> <p>Sélective</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> s'intègre dans l'équipe communique avec l'équipe 	
<p>Socles</p> <p>Le travail d'équipe est respecté.</p>	

Nombre de compétences sélectives à évaluer:	2 / 5
Nombre de compétences obligatoires à évaluer:	0