

# Service des vins français et aide à la gestion des stocks (FORGR5)

<b>Code du module</b>	FORGR5
<b>Unité capitalisable</b>	Service des mets et des boissons 3 (SEMEB3)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	0
<b>Métier / Profession</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'élève connaît la carte des vins du restaurant.</p> <p><b>Sélective</b></p>
	<p><b>Indicateurs</b></p> <p>Il sait distinguer les cépages, régions et appellations des vins de la carte du restaurant. Il connaît quelques caractéristiques des vins du restaurant.</p>
	<p><b>Socles</b></p> <p>60 % des explications sont correctes.</p>

2

L'élève connaît la carte des mets du restaurant et la composition des plats.

Obligatoire

Indicateurs

Il connaît les plats de la carte.  
Il connaît les préparations des différents plats.  
Il connaît les sauces et les accompagnements.  
Il connaît les noms des plats.

Socles

50 % des explications sont correctes.

3

L'élève est en mesure de conseiller le client concernant l'accord « vins et mets ».

Sélective

Indicateurs

Il connaît les goûts des plats.  
Il connaît les caractéristiques principales des vins.  
L'élève sait faire un accord « vins et mets »

Socles

60 % des explications sont correctes

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 2

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 1