

Projet intégré intermédiaire (PROIN)

Code du module	PROIN
Unité capitalisable	Projet intégré et stage(s) 1 (PROST1)
Méthodes d'évaluations fixés	2
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant est capable de réaliser une carte de menu.</p> <p>Sélective</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• retranscrit les plats et boissons donnés sur leur carte de menu• soigne la mise en page et la présentation• respecte l'orthographe• montre une certaine créativité• présente sa carte de menu	
<p>Socles</p> <p>La carte de menu est réalisée correctement.</p>	

2

L'apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linges, couverts, porcelaine, verres...), en denrées alimentaires (pain, sucre, beurre...) et en boissons.

Sélective

Indicateurs

- calcule les quantités nécessaires
- présente ses calculs soigneusement

Socles

Les calculs sont corrects.

3

L'apprenant est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes et le principe de l'alimentation végétarienne.

Sélective

Indicateurs

- définit les intolérances
- suggère une alternative si nécessaire
- différencie :
 - végétalien • lacto-végétarien • ovo-lacto-végétarien • pesci-végétarien
- suggère un menu

Socles

Les intolérances, les allergènes et les régimes végétariens sont connus.

4	<p>L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des 3 premiers semestres.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • donne des explications culinaires • soigne l'écriture et la présentation
	<p>Socles</p> <p>Les explications sont correctes.</p>
5	<p>L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service et du comptoir pour 4 clients
	<p>Socles</p> <p>Les préparations sont bien faites.</p>

6

L'apprenant est capable de faire un service d'une table pour 4 personnes.

Sélective

Indicateurs

- fait un service pour 4 personnes
- accueille les clients et présente le menu
- fait le service des mets
- fait le service des boissons
- fait le débarrassage de la table
- prend soin du départ des clients
- remet en ordre les locaux

Socles

Le service est fait correctement.

7

L'apprenant est capable de présenter son carnet d'apprentissage à jour et de communiquer poliment.

Sélective

Indicateurs

- présente son carnet
- soigne la présentation du carnet
- communique respectueusement
- est ouvert
- interagit

Socles

Le carnet d'apprentissage est soigné et à jour. L'attitude est respectueuse.

Nombre de compétences sélectives à évaluer:

2/7

Nombre de compétences obligatoires à évaluer:

0