

Service sur assiette, service des boissons, et remise en ordre de la salle (FORGR2)

Code du module	FORGR2
Unité capitalisable	Service des boissons et organisation de la salle (SEBOS)
Méthodes d'évaluations fixes	2
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant est capable de faire le service sur assiettes.</p> <p>Sélective</p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• sert suivant le sens des aiguilles d'une montre*• respecte la préséance• sert du bon côté <p>*pour un gaucher, inverser la technique</p>
	<p>Socles</p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>

2

L'apprenant est capable de débarrasser la table.

Sélective

Indicateurs

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes

Socles

Le débarrassage est fait correctement.

3

L'apprenant sait effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

Socles

La remise en ordre de la salle est respectée.

4

L'apprenant est capable de servir les boissons chaudes.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- nomme des infusions, thés et cafés classiques
- réalise des différentes boissons chaudes
- prépare les garnitures
- sert et débarrasse du bon côté

Socles

Les boissons chaudes sont servies correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- choisit le verre approprié
- respecte les températures de service
- verse la bonne quantité
- porte un plateau avec les verres de vin
- sert et débarrasse du bon côté

Socles

Les vins ouverts sont servis correctement.

6

L'apprenant accepte ordres et critiques.

Sélective

Indicateurs

- accepte la critique et les conseils
- pose des questions
- exécute les ordres donnés

Socles

La critique est acceptée et les ordres sont exécutés.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/6

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0