



## Différentes méthodes de service (FORGR3)

<b>Code du module</b>	FORGR3
<b>Unité capitalisable</b>	Méthodes de service (MESER)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	0
<b>Métier / Profession</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<b>L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.</b>
	<b>Sélective</b>
	<b>Indicateurs</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• met la vaisselle de service et le matériel nécessaire au chaud</li><li>• prépare le matériel nécessaire</li><li>• prépare le matériel nécessaire du service</li></ul>
	<b>Socles</b>
	La mise en place est faite correctement.

2

L'apprenant est capable de faire un service à l'anglaise.

Sélective

#### Indicateurs

- dépose les assiettes devant le client
- dépose les garnitures
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- respecte la préséance
- sert le client du bon côté
- respecte la quantité
- adapte la quantité souhaitée par le client

\*pour un gaucher, inverser la technique

#### Socles

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

3

L'apprenant sait réaliser la mise en place pour un service à la russe.

Sélective

#### Indicateurs

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service - fait la mise en place à l'office :
- allumer les plaques chauffantes · mettre la vaisselle nécessaire au chaud · préparer les sous-assiettes...

#### Socles

La mise en place est faite correctement.

4

**L'apprenant sait faire un service à la russe sous guidance.**

**Sélective**

**Indicateurs**

- se tient correctement derrière son guéridon
- travaille avec rigueur sous instructions
- dresse proprement les assiettes
- pose correctement l'assiette devant le client

**Socles**

Le service à la russe sous guidance est exécuté correctement.

5

**L'apprenant est capable d'effectuer le débarrassage.**

**Sélective**

**Indicateurs**

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- met en ordre la table de service et le guéridon

**Socles**

Le débarrassage est correct.

6

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail.

Sélective

#### Indicateurs

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d'apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits
- est motivé et montre de l'intérêt

#### Socles

La documentation est à jour.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 0 / 6

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 0