



Service des vins (FORGR4)

Code du module	FORGR4
Unité capitalisable	Service des vins et contrôle de marchandise (SEVCO)
Méthodes d'évaluations fixés	0
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenant sait présenter le vin.
	Sélective
	Indicateurs
	<ul style="list-style-type: none">• cite : <p>· l'appellation ou le nom du vin · la classification · le producteur · le millésime</p>
	Socles
	Le vin est correctement présenté.

2

L'apprenant connaît les températures de service des vins.

Sélective

Indicateurs

- sert les vins à la bonne température

Socles

Les vins sont servis à la bonne température.

3

L'apprenant sait servir les différents types de vins (blancs, rosés, rouges et effervescents).

Sélective

Indicateurs

- ouvre les vins en respectant les règles de service
- respecte les quantités à servir
- respecte l'ordre de service
- fait un service soigné

Socles

Les vins sont ouverts et servis correctement.

4

L'apprenant sait faire la mise en place pour le service des vins.

Sélective

Indicateurs

- organise le matériel :
- sommelier · lитеau · seau à vin · sous-assiettes · soucoupe
- fait la mise en place

Socles

La mise en place est bien faite.

5

L'apprenant montre de l'intérêt.

Sélective

Indicateurs

- est intéressé
- est appliqué

Socles

La motivation est effective.

Nombre de compétences sélectives à évaluer:

0 / 5

Nombre de compétences obligatoires à évaluer:

0