Consultation des détails des modules

Projet intégré final - PROFI

Code du module:	PROFI
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place de la table pour 4 personnes
- fait la mise en place de l'office, de la table de service, du guéridon à vins et du comptoir

SOCLES

Les mises en place sont bien faites.

2

L'apprenant est capable de faire la mise en place, préparer et servir les apéritifs les plus courants.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait la mise en place du chariot d'apéritifs
- prépare les apéritifs en respectant la quantité et la température
- sert les apéritifs

SOCLES

Les apéritifs sont préparés et servis correctement.

3

L’apprenant est capable de faire un service correct.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- fait un service pour 4 personnes

• accueille les clients et présente le menu • fait le service des mets • fait le service des boissons (eaux, vins, café et thé) • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ du client • remet en ordre les locaux.

SOCLES

Le service est bien fait.

4

Il est capable de faire la mise en place, préparer et servir les digestifs les plus courants.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait la mise en place du chariot de digestifs
- prépare les digestifs en respectant la quantité et la température
- sert les digestifs

SOCLES

Les digestifs sont préparés et servis correctement.

5

L'apprenant est capable de présenter un carnet d’apprentissage propre et complet.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- présente son carnet.

SOCLES

Le carnet d’apprentissage est complet.

6	Il est capable d’expliquer sa façon de faire. Note maximale: 6

INDICATEURS

- répond poliment et correctement aux questions posées

SOCLES

Les explications sont cohérentes.