

Préparation et service au bar/office - FORGR5

<b>Code du module:</b>	FORGR5
<b>Unité capitalisable:</b>	Service spécialisé des mets et boissons (SESMB)
<b>Profession:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Entretien professionnel, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

<b>1</b>	<p>L'apprenant connaît les apéritifs et digestifs les plus courants.</p> <p>Note maximale: 6</p>
	<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cite les différentes familles d'apéritifs et énumère leurs origines et principaux composants</li><li>• Apéritifs à base de vins • Apéritifs à base d'alcool</li><li>• cite les différentes familles de digestifs avec leurs principaux composants et donne un exemple :</li><li>• Eaux-de-vie à base de grains • Eaux-de-vie à base de plantes • Eaux-de-vie à base de fruits • Eaux-de-vie à base de vins</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les apéritifs et digestifs les plus courants sont connus.</p>

2

L'apprenant est capable de servir les apéritifs et digestifs de l'établissement.

Note maximale: 18

#### INDICATEURS

- prépare les verres à apéritifs et digestifs
- prépare les garnitures
- réalise les boissons en respectant les mesures et les températures de service
- sert les boissons

#### SOCLES

Le service des apéritifs et digestifs est bien réalisé.

3

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- contrôle l'état de propreté du bar et du matériel et effectue le nettoyage si nécessaire
- range les verres et le matériel
- vérifie et complète le stock du bar

#### SOCLES

La mise en place du bar est bien réalisée.

4

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- vérifie et complète le stock de la cave du jour
- range les bouteilles au bon endroit

#### SOCLES

La cave du jour est complète et bien rangée.

5

L'apprenant connaît le système de recyclage.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- trie les vidanges
- trie les emballages
- trie les déchets

#### SOCLES

Le système de recyclage est respecté.

6

L'apprenant est capable de travailler en équipe et de manière consciencieuse.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- se concerte avec ses collègues
- soigne son travail

#### SOCLES

L'esprit d'équipe est présent.