

Service des vins - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Service des vins et contrôle de marchandise (SEVCO)
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. Note maximale: 12
INDICATEURS <ul style="list-style-type: none">• cite :• l'appellation ou le nom du vin • la classification • le producteur • le millésime SOCLES <p>Le vin est correctement présenté.</p>	

2	L'apprenant connaît les températures de service des vins. Note maximale: 12
INDICATEURS <ul style="list-style-type: none">• sert les vins à la bonne température SOCLES <p>Les vins sont servis à la bonne température.</p>	

3

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

Note maximale: 18

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.

Note maximale: 12

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.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- est intéressé
- est appliqué

SOCLES

La motivation est effective.