

Projet intégré final - PROFI

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant est capable de réaliser une carte menu et boissons (apéritifs vins et digestifs).</p> <p>Note maximale: 6</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les plats et les boissons• rédige la carte proprement• présente la carte <p>SOCLES</p> <p>La carte est bien rédigée et présentée.</p>	

2	<p>L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage complet.</p> <p>Note maximale: 6</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• soigne la mise en page• présente son carnet <p>SOCLES</p> <p>Le carnet d'apprentissage est complet.</p>	

3

L'apprenant est capable de calculer le prix de vente TTC, les majorations et le coefficient multiplicateur d'une boisson.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- calcule le prix TTC
- calcule les majorations
- calcule le coefficient multiplicateur
- soigne la présentation

SOCLES

Les calculs sont corrects.

4

L'apprenant est capable d'expliquer les différents régimes et proposer un menu adéquat.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- cite les caractéristiques des différents régimes
- propose un menu

SOCLES

Les différents régimes sont connus.

5

L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 4, 5 et 6.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- donne des explications culinaires
- soigne l'écriture et la présentation

SOCLES

Les explications sont correctes.

6

L'apprenant est capable de donner des explications sur le vignoble français.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- situe les régions viticoles
- cite certaines appellations
- explique une étiquette
- cite certains cépages
- différencie les différents vins (VDN, VND, SGN...)

SOCLES

Les explications sont correctes.

7

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service pour 6 clients
- fait la mise en place du comptoir (apéritif, cocktail, café, thé)
- fait la mise en place du service des vins
- fait la mise en place d'un chariot de digestifs

SOCLES

Les préparations sont réalisées correctement.

8

L'apprenant est capable de réaliser des travaux pratiques (découpage et/ou tranchage et/ou flambage et/ou préparation froides)

Note maximale: 6

INDICATEURS

- réalise les travaux pratiques

SOCLES

Les travaux pratiques sont bien faits.

9

L'apprenant est capable de faire le service des mets et boissons.

Note maximale: 12

INDICATEURS

fait un service pour 6 personnes

- accueille les clients et présente le menu
- fait le service des mets
- fait le service des boissons (apéritif, cocktail, eau, vin, café, thé et digestif)
- fait le débarrassage de la table
- prend soin du départ des clients
- remet en ordre les locaux

SOCLES

Le bon déroulement du service est assuré.