

Service sur assiette et initiation au service des boissons - FOGRF2

<b>Code du module:</b>	FOGRF2
<b>Unité capitalisable:</b>	Service des mets et des boissons 1 (SEMEB1)
<b>Profession:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

<b>1</b>	<p>L'apprenant sait faire un service sur assiette.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• porte les assiettes</li><li>• sert du bon côté</li><li>• annonce le plat</li><li>• respecte l'ordre de service</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

<b>2</b>	<p>L'apprenant sait débarrasser une table.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• applique l'ordre de débarrassage</li><li>• descend les couverts</li><li>• empile correctement les assiettes</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Le débarrassage est correct.</p>	

3

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts et boissons sans alcool.

Note maximale: 18

#### INDICATEURS

- choisit la verrerie et porcelaine appropriées
- choisit les garnitures correctes
- prépare les boissons
- sert les boissons selon les règles de service

#### SOCLES

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont préparés et servis correctement.

4

L'apprenant est capable de débarrasser les vins ouverts et boissons sans alcool.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- débarrasse les boissons selon les règles de service
- trie les vidanges, range la porcelaine et la verrerie sales à l'office

#### SOCLES

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont débarrassés correctement.

5

L'apprenant est capable de travailler en équipe.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- s'intègre dans l'équipe
- communique avec l'équipe

#### SOCLES

Le travail d'équipe est respecté.