Consultation des détails des modules

Service sur assiette et initiation au service des boissons - FOGRF2

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant sait faire un service sur assiette.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- porte les assiettes
- sert du bon côté
- annonce le plat
- respecte l'ordre de service

SOCLES

Le service sur assiette est fait correctement.

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes

SOCLES

Le débarrassage est correct.

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.