

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs - FOGRF4

Code du module:	FOGRF4
Unité capitalisable:	Service et gestion des boissons (SEGEB)
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	<p>L'apprenant est capable de servir les apéritifs classiques.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les verres appropriés• prépare les garnitures• respecte les doses• fait le service <p>SOCLES</p> <p>Les apéritifs classiques sont servis correctement.</p>	

2	<p>L'apprenant est capable de servir les digestifs classiques.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les verres appropriés• prépare les garnitures• respecte les doses• fait le service <p>SOCLES</p> <p>Les digestifs classiques sont servis correctement.</p>	

3

L'apprenant est capable de servir les bières.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres appropriés
- respecte les températures de service
- tire la bière à pression
- sert la bière en bouteille

SOCLES

Les différentes bières sont servies correctement.

4

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

Note maximale: 12

INDICATEURS

- contrôle l'inventaire des boissons du bar
- réapprovisionne les boissons du bar
- respecte les modalités de stockage

SOCLES

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- vérifie le stock
- réapprovisionne la cave du jour
- respecte les modalités de stockage

SOCLES

La mise en place de la cave du jour est correcte.

6

L'apprenant est capable de prendre des initiatives.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- organise son poste de travail
- anticipe les éventuelles ruptures de stocks

SOCLES

L'autonomie au travail est assurée.