

Service banquet, événement et repas pour groupe - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Service des mets et boissons 4 (SEMBO4)
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	<p>L'apprenti est capable de réaliser la carcasse selon les instructions.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• fait la carcasse• contrôle l'alignement• respecte le mobilier• travaille discrètement <p>SOCLES</p> <p>La carcasse est bien réalisée.</p>	

2	<p>L'apprenti est capable de réaliser les différents travaux de préparation.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit et prépare le matériel• fait la mise en place de la table• fait la mise en place du bar et de l'office• fait la mise en place de la cave du jour <p>SOCLES</p> <p>Les travaux de préparation sont bien réalisés.</p>	

3

L'apprenant est capable d'assister à la finition de la salle.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- aide à préparer la décoration de la table
- aide à préparer la décoration de la salle

SOCLES

La finition de la salle est assurée sous assistance.

4

L'apprenti est capable de faire le service des plats et des boissons sous guidance.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- sert les plats selon la méthode choisie
- sert les boissons
- débarrasse la table

SOCLES

Le service sous guidance est assuré.

5

L'apprenant est capable de remettre en ordre la salle.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- remet la carcasse
- range et nettoie le matériel et le mobilier

SOCLES

La salle est proprement réaménagée.

6

L'apprenant est capable de travailler en équipe.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- s'intègre dans l'équipe

SOCLES

La volonté de travailler en équipe est perceptible.