Projet intégré final - PROFI

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place de la table pour 4 personnes
- fait la mise en place de l'office, de la table de service, du guéridon à vins et du comptoir

SOCLES

Les mises en place sont bien faites.

2

L'apprenant est capable de faire la mise en place, préparer et servir les apéritifs les plus courants.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait la mise en place du chariot d'apéritifs
- prépare les apéritifs selon les règles
- sert les apéritifs

SOCLES

Les apéritifs sont préparés et servis correctement.

L'apprenant est capable de faire un service correct.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- fait un service pour 4 personnes
- accueille les clients et présente le menu fait le service des mets fait le service des boissons (eaux, vins, café et thé) fait le débarrassage de la table prend soin du départ du client remet en ordre les locaux.

SOCLES

Le service est bien fait.

4 courants.

Il est capable de faire la mise en place, préparer et servir les digestifs les plus courants.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait la mise en place du chariot de digestifs
- prépare les digestifs selon les règles
- · sert les digestifs

SOCLES

Les digestifs sont préparés et servis correctement.

5

L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage propre et complet.

Note maximale: 6

INDICATEURS

• présente son carnet d'apprentissage

SOCLES

Le carnet d'apprentissage est propre et complet.

6

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Note maximale: 6

INDICATEURS

• répond poliment et correctement aux questions posées

SOCLES

Les explications sont cohérentes.