

Consultation des détails des modules

Différentes méthodes de service - FORGR3

Code du module:	FORGR3
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 3 (SEMEB3)
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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant est capable de faire un service sur assiette.</p> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px; margin: 5px auto; text-align: center;">Note maximale: 12</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique)• respecte le sens de la marche• respecte la préséance• sert du bon côté <p>SOCLES</p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Note maximale: 6

INDICATEURS

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

SOCLES

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- met la vaisselle de service, le matériel nécessaire (assiette, plateau, légumier...) au chaud
- prépare le matériel nécessaire
- prépare le matériel nécessaire au service (pince, sous-assiette, louche...)
- allume les plaques chauffantes

SOCLES

La mise en place est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de faire un service à l'anglaise.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- dépose les garnitures
- dépose la vaisselle devant le client
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- sert le client du bon côté
- respecte la préséance
- respecte la quantité
- adapte la quantité souhaitée par le client

*pour un gaucher, inverser la technique

SOCLES

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

5

L'apprenant est capable de prendre des notes de service.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- prend et classe les consignes de service
- connaît le menu et la composition des plats

SOCLES

Les notes de service sont bien prises et correctement classées.

6

L'apprenant est capable de participer au service d'un banquet.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place
- participe au service banquet
- respecte l'ordre du service
- montre l'initiative
- remet en ordre la salle après le service

SOCLES

La participation au service banquet est active.

7

L'apprenant est capable de rédiger les rapports d'apprentissage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d'apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits

SOCLES

La documentation est à jour.

8

L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- est poli
- est respectueux
- répond aux désirs des clients
- applique les règles internes

SOCLES

Les désirs des clients et les règles sont respectés.