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

1

L'apprenant est capable de faire un service sur assiette.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- 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

SOCLES

Le service sur assiette est fait correctement.

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 a` 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.