Consultation des détails des modules

Projet intégré final - PROFI

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L’apprenant est capable de réaliser une carte de menu et de boissons (apéritifs, vins et digestifs).

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit les plats et les boissons
- rédige la carte proprement
- présente la carte

SOCLES

La carte est bien rédigée et présentée.

2

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- soigne la mise en page
- présente son carnet complet, signé par le tuteur

SOCLES

Le carnet d'apprentissage est complet et bien présenté.

3

L'apprenant est capable de calculer le prix de vente TTC, les majorations et le coefficient multiplicateur d'une boisson e d'un plat.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- calcule le prix TTC
- calcule les majorations
- calcule le coefficient multiplicateur
- applique le schéma et les formules
- soigne la présentation

SOCLES

Les calculs sont corrects.

4

L'apprenant est capable d'expliquer les différents régimes et proposer un menu adéquat.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- cite les caractéristiques des différents régimes
- propose un menu

SOCLES

Les différents régimes sont connus.

5

L’apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 4, 5 et 6.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- donne des explications culinaires
- soigne l’écriture et la présentation

SOCLES

Les explications sont correctes.

6

L’apprenant est capable de donner des explications sur le vignoble français.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- situe les régions viticoles
- cite certaines appellations
- explique une étiquette
- cite certains cépages
- différencie des différents vins (VDN, VND, SGN…)

SOCLES

Les explications sont correctes.

7

L’apprenant est capable de réaliser les travaux de préparation au service pour un nombre de clients défini.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place d'une table ronde pour maximum 8 clients, de l’office, de la table de service
- fait la mise en place du comptoir (apéritif, cocktail, café, thé)
- fait la mise en place du service des vins
- fait la mise en place d’un chariot de digestifs

SOCLES

Les préparations sont réalisées correctement.

8

L’apprenant est capable de réaliser des travaux pratiques (découpage et/ou tranchage et/ou flambage et/ou préparation froides et/ou chariot de fromages).

Note maximale: 6

INDICATEURS

- réalise la mise en place et les travaux pratiques

SOCLES

Les travaux pratiques sont bien faits.

9

L’apprenant est capable de faire le service des mets et boissons pour un nombre de clients défini.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait un service :

• accueille les clients et présente le menu • fait le service des boissons (apéritif, cocktail, eau, vin, café, the´ et digestif) • fait le service des mets • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ des clients • remet en ordre les locaux

SOCLES

Le bon déroulement du service est assuré.