Consultation des détails des modules

Service sur assiette, service des boissons et bar - FORGR2

| | |
|---|---|
| **Code du module:** | FORGR2 |
| **Unité capitalisable:** | Service des mets et boissons 2 (SEMBO2) |
| **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

L'apprenant est capable de faire le service sur assiettes.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- porte les assiettes
- sert du bon côté
- annonce le plat
- respecte l'ordre de service

SOCLES

Le service sur assiette est fait selon les critères définis.

2

L'apprenant est capable de débarrasser la table.

Note maximale: 6

INDICATEURS

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

SOCLES

Le débarrassage est fait correctement.

3

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit le verre approprié
- verse la bonne quantité
- porte un plateau avec les verres de vin
- sert et débarrasse du bon côté

SOCLES

Les vins ouverts sont servis correctement.

4

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle l’état de propreté du bar et du matériel et effectue le nettoyage si nécessaire
- range les verres et le matériel
- vérifie et complète le stock du bar

SOCLES

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle la température
- vérifie et complète le stock de la cave du jour
- range les bouteilles au bon endroit

SOCLES

La cave du jour est complétée.

6

L’apprenant connaît le système de recyclage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- trie les vidanges
- trie les emballages
- trie les déchets

SOCLES

Le système de recyclage est respecté.

7

L’apprenant sait préparer et servir quelques apéritifs classiques.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- présente les différents apéritifs
- choisit la verrerie et les accessoires appropriés
- choisit les garnitures correctes
- prépare les apéritifs en respectant le dosage et la température
- sert et débarrasse les apéritifs
- trie les vidanges, range les accessoires et ramène la verrerie sale à l’office

SOCLES

Ces apéritifs sont réalisés, servis et débarrassés correctement.

8

L'apprenant accepte ordres et critiques.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- accepte la critique et les conseils
- pose des questions
- exécute les ordres donnés

SOCLES

La critique est acceptée et les ordres sont exécutés.