

Service de boissons alcoolisées - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Service et gestion des boissons (SEBOI)
Méthodes d'évaluations fixés:	2
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'apprenti sait servir les différentes sortes de vins. Obligatoire
INDICATEURS Il sait informer le client sur la provenance des vins de la carte des vins. Il présente et annonce correctement les bouteilles au client. Il ouvre les vins mousseux, blancs et rosés dans un seau à vin ou à champagne. Il ouvre le vin rouge sur assiette ou en panier à vin. Il respecte la quantité à servir . Il respecte l'ordre de service. SOCLES La carte des vins est plus ou moins connue. Dans la plupart du temps les différents vins sont présentés et servis correctement.	

2

L'apprenti sait servir les apéritifs les plus courants.

Obligatoire

INDICATEURS

Il utilise les verres appropriés.
Il respecte les doses à servir.
Il prépare les garnitures.
Il fait le service.

SOCLES

La plupart des apéritifs sont servis correctement.

3

L'apprenti sait servir les digestifs les plus courants.

Obligatoire

INDICATEURS

Il utilise les verres appropriés.
Il respecte les doses à servir.
Il fait le service.

SOCLES

La plupart des digestifs sont servis correctement.

4

L'apprenti sait servir les bières.

Obligatoire

INDICATEURS

Il utilise les verres appropriés aux bières.
Il tire correctement une bière à pression.
Il sert correctement la bière en bouteille.
Il respecte les températures de service des différents types de bières.

SOCLES

La plupart des bières sont servies correctement.

5

L'apprenti sait faire la mise en place du comptoir et de la table de service.

Sélective

INDICATEURS

Il connaît l'inventaire du comptoir.
Il réapprovisionne le comptoir en respectant les consignes.
Il fait la mise en place de la table de service selon les consignes.

SOCLES

La mise en place du comptoir et de la table de service est plus ou moins correcte.

6

L'apprenti sait faire le contrôle de la cave du jour.

Sélective

INDICATEURS

Il connaît les composants de la cave du jour.
Il vérifie le stock .
Il fait un réapprovisionnement correct.
Il respecte les modalités de stockage.

SOCLES

La mise en place de la cave du jour est plus ou moins correcte.

7

L'apprenti applique les températures de service et de stockage des boissons.

Obligatoire

INDICATEURS

Il distingue les différentes températures de service des boissons.
Il stocke les boissons au bon endroit et à la bonne température.

SOCLES

Les températures de service et de stockage des boissons sont plus ou moins respectées.

8

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Sélective

INDICATEURS

Il est attentif et appliqué.
Il respecte les consignes.
Il a un comportement respectueux..

SOCLES

La tâche est accomplie avec soin.

9

L'apprenti sait documenter les différentes étapes et le résultat de son travail et il est capable de l'expliquer à son supérieur.

Sélective

INDICATEURS

Il inscrit régulièrement dans son carnet d'apprentissage.
Il présente son carnet régulièrement au patron.
Il sait argumenter et expliquer sa façon de faire.

SOCLES

Le carnet d'apprentissage est propre et à jour.
Les explications sont cohérentes.

10

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Sélective

INDICATEURS

Il se concerte avec ses collègues.
Il respecte les accords.
Il exécute la tâche qui lui a été attribuée.

SOCLES

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.