Consultation des détails des modules

Préparation de la salle - FORGR1

Code du module:	FORGR1
Unité capitalisable:	Mise en place et accueil (MIPLA)
Méthodes d'évaluations fixés:	3
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 faire l'entretien des lieux et du matériel.

Obligatoire

INDICATEURS

Il connaît les produits et matériaux de nettoyage et d'entretien et peut les expliquer.

SOCLES

Il sait choisir le produit d'entretien approprié aux tâches à exécuter.
La manipulation des produits de nettoyage se fait soigneusement.

2

L'apprenti sait faire la mise en place selon les besoins.

Obligatoire

INDICATEURS

Il est en mesure d'interpréter le plan.
Il sait aligner correctement le mobilier du restaurant selon le plan établi.

SOCLES

La carcasse de la salle est faite correctement.
Des petites différences dans l'aspect de la salle sont tolérées.

3

L'apprenti sait effectuer la remise de la salle après le service.

Obligatoire

INDICATEURS

Il trie les déchets.
Il sait ranger le matériel utilisé : vaisselle, couverts, linge, décorations, chaises et tables d'après les critères de l'entreprise.

SOCLES

La remise en ordre de la salle a été faite selon les critères de l'entreprise.

4

L'apprenti est capable de faire l'entretien du matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Sélective

INDICATEURS

Il connait le bon usage des machines et respecte les règles de sécurité.
Il nettoie le matériel utilisé en utilisant les produits corrects.
Il range le matériel à sa place.
Il respecte les règles d'hygiène.

SOCLES

Le matériel est propre et rangé à sa place.

5

L'apprenti respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Sélective

INDICATEURS

Il se présente et quitte son poste de travail à l'heure demandée.

SOCLES

Ponctualité absolue,sauf en cas de force majeure.

6

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Sélective

INDICATEURS

Il s'informe sur ses devoirs.
Il contrôle ses résultats et respecte les règles de l'entreprise.

SOCLES

Son comportement est approprié.
Le travail est fait soigneusement

7

L'apprenti est capable de travailler en coordination avec les autres personnes de l'équipe.

Sélective

INDICATEURS

Il a un esprit communicatif.
Il est bien intégré dans l'équipe.

SOCLES

Il sait travailler en brigade.

8

L'apprenti veille a la propreté de la salle et à l'entretien du mobilier.

Sélective

INDICATEURS

Il connaît les standards de propreté.
Il peut contrôler et corriger les différences.

SOCLES

La salle et le matériel sont propres.

9

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail et est capable de l'expliquer à son supérieur.

Sélective

INDICATEURS

Il documente les différentes étapes de son travail.
Il remet son rapport par écrit à son supérieur.
Il explique les travaux à son supérieur.

SOCLES

Il présente un rapport écrit des travaux exécutés à son supérieur.