

<b>Code du module:</b>	FORGR5
<b>Unité capitalisable:</b>	Service spécialisé pour restaurant gastronomique (REGAS)
<b>Méthodes d'évaluations fixés:</b>	0
<b>Profession:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

<b>1</b>	<p>L'élève connaît la carte des vins du restaurant.</p> <p style="text-align: center;">Sélective</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <p>Il sait distinguer les cépages, régions et appellations des vins de la carte du restaurant. Il connaît quelques caractéristiques des vins du restaurant.</p> <p><b>SOCLES</b></p> <p>60 % des explications sont correctes.</p>	

<b>2</b>	<p>L'élève connaît la carte des mets du restaurant et la composition des plats.</p> <p style="text-align: center;">Obligatoire</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <p>Il connaît les plats de la carte. Il connaît les préparations des différents plats. Il connaît les sauces et les accompagnements. Il connaît les noms des plats.</p> <p><b>SOCLES</b></p> <p>50 % des explications sont correctes.</p>	

3

L'élève est en mesure de conseiller le client concernant l'accord « vins et mets ».

Sélective

#### INDICATEURS

Il connaît les goûts des plats.  
Il connaît les caractéristiques principales des vins.  
L'élève sait faire un accord « vins et mets »

#### SOCLES

60 % des explications sont correctes