

Projet intégré final - PROFI

Code du module:	PROFI
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Méthodes d'évaluations fixés:	0
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	Il est capable de préparer et servir les apéritifs les plus courants.
	Obligatoire
INDICATEURS • connaît quelques familles d'apéritifs. • connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir. SOCLES Les apéritifs sont réalisés et servis dans les bons verres en respectant la quantité et garnitures.	

2

Il est capable de faire les travaux de préparation au service.

Obligatoire

INDICATEURS

- sait faire la mise en place pour quatre personnes de la table des clients pour le menu à servir, de l'office, de la table de service et du comptoir.

SOCLES

La mise en place est correctement réalisée en respectant le menu.
La plupart des travaux sont correctement réalisés.

3

Il est capable de faire un service correct.

Obligatoire

INDICATEURS

sait :

- faire un service pour 4 personnes.
- faire l'accueil des clients
- faire le service des mets.
- faire le service des boissons.

(apéritifs, eaux, vins ouverts, café et thé)

- faire le débarrassage de la table.
- congédier correctement les clients.
- remettre en ordre les locaux.

SOCLES

Le service est exécuté sans faute grave.
• Le service se déroule sans incidents majeurs.

4

Il est capable de préparer et servir les digestifs les plus courants.

Sélective

INDICATEURS

- connaît quelques familles de digestifs.
- connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir.

SOCLES

Les digestifs sont servis dans les bons verres en respectant la quantité.

5

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Sélective

INDICATEURS

- répond poliment et correctement aux questions posées

SOCLES

Les explications sont cohérentes.