Réapprovisionnement le bar et les frigos - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Participer à la mise en place de l'office et de la cave du jour (MIOFC)
Méthodes d'évaluations fixés:	0
Profession:	
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	<p>L'apprenti sait reconnaître et distinguer les différentes boissons alcooliques et non alcooliques qui se trouvent au bar.</p> <p style="text-align: center;">Obligatoire</p> <p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none"> • connaît les boissons alcooliques du bar : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Campari ◦ Martini ◦ Porto ◦ Sherry ◦ Pastis ◦ Picon ◦ Vin blanc/rosé /rouge ◦ Vin mousseux ◦ Bières ◦ Digestifs courants blancs et bruns. • connaît les boissons non-alcooliques du bar : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eaux minérales ◦ limonades ◦ jus ◦ différentes types de cafés ◦ thés et infusions ◦ chocolat chauds et froids. <p>SOCLES</p> <p>60 % des boissons alcooliques et non alcooliques sont connues.</p>
---	--

2

L'apprenti applique les températures de stockage des boissons.

Obligatoire

INDICATEURS

- respecte l'ordre de rangement dans les tiroirs, en plaçant les nouvelles bouteilles(tempérées) derrière les bouteilles froides.

SOCLES

Les tiroirs sont correctement remplis.

3

L'apprenti sait dresser la liste des produits manquants.

Obligatoire

INDICATEURS

- dresse une liste des bouteilles manquantes

SOCLES

La liste est correcte.

4

L'apprenti sait contrôler les dates de péremption des boissons et produits.

Obligatoire

INDICATEURS

- contrôle les dates de péremption des bouteilles et leur aspect
- contrôle la fraîcheur des produits, p. ex.

fruits crèmerie etc.

SOCLES

Les produits périmés sont enlevés.

5

L'apprenti est capable de respecter les règles d'hygiène nécessaires.

Sélective

INDICATEURS

Il connaît et respecte les règles d'hygiène.

Il connaît et utilise les produits de nettoyage pour le bar et les frigos.

SOCLES

Le bar et les frigos sont propres.

6

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Sélective

INDICATEURS

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

SOCLES

La tâche est accomplie avec soin.