



## Projet intégré intermédiaire (PROIN)

<b>Code du module</b>	PROIN
<b>Unité capitalisable</b>	Projet intégré et stage(s) 1 (PROST1)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<b>Métier / Profession</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant est capable de réaliser une carte de menu.</p> <p><b>Sélective</b></p>
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• retranscrit les plats et boissons donnés sur leur carte de menu</li><li>• soigne la mise en page et la présentation</li><li>• respecte l'orthographe</li><li>• montre une certaine créativité</li><li>• présente sa carte de menu</li></ul>
	<p>Socles</p> <p>La carte de menu est réalisée correctement.</p>

2

L'apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linges, couverts, porcelaine, verres...), en denrées alimentaires (pain, sucre, beurre...) et en boissons.

Sélective

#### Indicateurs

- calcule les quantités nécessaires
- présente ses calculs soigneusement

#### Socles

Les calculs sont corrects.

3

L'apprenant est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes et le principe de l'alimentation végétarienne.

Sélective

#### Indicateurs

- définit les intolérances
- suggère une alternative si nécessaire
- différencie :
  - végétalien
  - lacto-végétarien
  - ovo-lacto-végétarien
  - pesci-végétarien
- suggère un menu

#### Socles

Les intolérances, les allergènes et les régimes végétariens sont connus.

4

L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des 3 premiers semestres.

Sélective

Indicateurs

- donne des explications culinaires
- soigne l'écriture et la présentation

Socles

Les explications sont correctes.

5

L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.

Sélective

Indicateurs

- fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service et du comptoir pour 4 clients

Socles

Les préparations sont bien faites.

6

L'apprenant est capable de faire un service d'une table pour 4 personnes.

Sélective

#### Indicateurs

- fait un service pour 4 personnes
- accueille les clients et présente le menu · fait le service des mets · fait le service des boissons · fait le débarrassage de la table · prend soin du départ des clients · remet en ordre les locaux

#### Socles

Le service est fait correctement.

7

L'apprenant est capable de présenter son carnet d'apprentissage à jour et de communiquer poliment.

Sélective

#### Indicateurs

- présente son carnet
- soigne la présentation du carnet
- communique respectueusement
- est ouvert
- interagit

#### Socles

Le carnet d'apprentissage est soigné et à jour. L'attitude est respectueuse.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/7

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0