



Initiation au service et à la préparation de la salle (FORGR1)

Code du module	FORGR1
Unité capitalisable	Mise en place (MIPLA)
Méthodes d'évaluations fixés	3
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation	Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenant sait faire l'entretien des lieux et du mobilier.
	Sélective
	Indicateurs
	<ul style="list-style-type: none">• choisit et utilise les bons produits et le bon matériel de nettoyage• entretient des lieux• entretient le mobilier
	Socles
	Les lieux et le mobilier sont propres.

2

L'apprenant sait préparer le matériel pour la mise en place.

Sélective

Indicateurs

- polit les couverts, porcelaine, verres
- contrôle les accessoires et le petit matériel

Socles

Le matériel est prêt pour la mise en place.

3

L'apprenant sait faire la carcasse de la salle.

Sélective

Indicateurs

- aménage la salle selon les ordres reçus

Socles

La carcasse de la salle est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de dresser les tables.

Sélective

Indicateurs

- choisit le linge de table
- nappe la table
- choisit les différents couverts
- polit les couverts et la vaisselle
- met les couverts et la vaisselle
- essuie les verres
- met les verres
- place la décoration et les accessoires

Socles

Les tables sont dressées correctement.

5

L'apprenant est capable de nettoyer les installations et les machines.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- nettoie les installations et les machines selon les consignes reçues
- remet en ordre le bar et l'office
- respecte les règles de sécurité et d'hygiène

Socles

Les installations et les machines sont propres.

6

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

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- se présente et quitte son poste de travail à l'heure définie

Socles

Les horaires de travail sont respectés.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 3 / 6

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0