



Service sur assiette, service des boissons, et remise en ordre de la salle [FORGR2]

Code du module	FORGR2
Unité capitalisable	Service des boissons et organisation de la salle [SEBOS]
Méthodes d'évaluations fixés	2
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenant est capable de faire le service sur assiettes.</p> <p>Sélective</p>
<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • sert suivant le sens des aiguilles d'une montre* • respecte la préséance • sert du bon côté <p>*pour un gaucher, inverser la technique</p>	
<p>Socles</p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

2

L'apprenant est capable de débarrasser la table.

Sélective

Indicateurs

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes

Socles

Le débarrassage est fait correctement.

3

L'apprenant sait effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

Socles

La remise en ordre de la salle est respectée.

4

L'apprenant est capable de servir les boissons chaudes.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- choisit le matériel approprié
- nomme des infusions, thés et cafés classiques
- réalise des différentes boissons chaudes
- prépare les garnitures
- sert et débarrasse du bon côté

Socles

Les boissons chaudes sont servies correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- choisit le verre approprié
- respecte les températures de service
- verse la bonne quantité
- porte un plateau avec les verres de vin
- sert et débarrasse du bon côté

Socles

Les vins ouverts sont servis correctement.

6

L'apprenant accepte ordres et critiques.

Sélective

Indicateurs

- accepte la critique et les conseils
- pose des questions
- exécute les ordres donnés

Socles

La critique est acceptée et les ordres sont exécutés.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 2/6

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0