



Service d'un repas pour groupes/banquets (FORGR6)

Code du module	FORGR6
Unité capitalisable	Service des fromages et service banquet (SEFBA)
Méthodes d'évaluations fixés	0
Métier / Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Certificat de capacité professionnelle

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenti sait faire un accueil correct.
	Sélective
	Indicateurs
	Il accueille le client en saluant poliment. Il demande si le client a réservé. Il maîtrise un vocabulaire de base en français. Il s'occupe du vestiaire du client et l'accompagne à table selon les règles établies. Il installe le client à table.
	Socles
	L'accueil est fait plus ou moins correctement.

2

L'apprenti sait prendre des commandes.

Sélective

Indicateurs

Il est capable de présenter les différents plats de la carte au client.
Il est capable de noter la commande correctement en utilisant la méthode de l'entreprise.

Socles

Les plats sont présentés plus ou moins correctement.
La commande est prise correctement.

3

L'apprenti sait rédiger un bon de commande.

Obligatoire

Indicateurs

Il rédige le bon de commande correctement et lisiblement en séparant les différentes catégories de mets.
Il n'utilise que les abréviations usuelles de l'entreprise.
Il maîtrise le matériel informatique utilisé dans l'entreprise.

Socles

Le bon de commande est rédigé correctement.

4

L'apprenti sait transmettre le bon de commande à la cuisine (en le déposant personnellement ou en l'envoyant par système informatique).

Obligatoire

Indicateurs

Il distingue les différents bons (bar, cuisine, cave etc.) Il utilise les voies de transmission usuelles de l'entreprise (système électronique).

Socles

Le bon est transmis correctement.

5

L'apprenti connaît les horaires et disponibilités de l'entreprise.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- il connaît les heures de pointe de l'entreprise
- il comprend son horaire

Socles

L'horaire est respecté.

6

L'apprenti adapte sa tenue aux exigences de l'entreprise.

Sélective

Sociale et personnelle

Indicateurs

- il respecte le style de l'entreprise
- respecte les règles d'hygiène.

Socles

La tenue est adaptée, propre et nette.

7

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Sélective

Indicateurs

Il écoute attentivement .
Il vérifie les données .

Socles

Le travail est bien fait.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 5

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 2