

Projet intégré final (PROFI)

Code du module	PROFI
Unité capitalisable	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Profession	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation	Mise à l'essai, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenant est capable de réaliser une carte menu et boissons (apéritifs vins et digestifs).
	Indicateurs <ul style="list-style-type: none">• choisit les plats et les boissons• rédige la carte proprement• présente la carte
	Socles <p>La carte est bien rédigée et présentée.</p>
2	L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage complet.
	Indicateurs <ul style="list-style-type: none">• soigne la mise en page• présente son carnet
	Socles <p>Le carnet d'apprentissage est complet.</p>

3	L'apprenant est capable de calculer le prix de vente TTC, les majorations et le coefficient multiplicateur d'une boisson.
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"> • calcule le prix TTC • calcule les majorations • calcule le coefficient multiplicateur • soigne la présentation 	
Socles	
Les calculs sont corrects.	
4	L'apprenant est capable d'expliquer les différents régimes et proposer un menu adéquat.
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"> • cite les caractéristiques des différents régimes • propose un menu 	
Socles	
Les différents régimes sont connus.	
5	L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 4, 5 et 6.
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"> • donne des explications culinaires • soigne l'écriture et la présentation 	
Socles	
Les explications sont correctes.	

6	<p>L'apprenant est capable de donner des explications sur le vignoble français.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • situe les régions viticoles • cite certaines appellations • explique une étiquette • cite certains cépages • différencie les différents vins (VDN, VND, SGN...) 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les explications sont correctes.</p>	
7	<p>L'apprenant est capable de réaliser les travaux de préparation au service.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service pour 6 clients • fait la mise en place du comptoir (apéritif, cocktail, café, thé) • fait la mise en place du service des vins • fait la mise en place d'un chariot de digestifs 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les préparations sont réalisées correctement.</p>	
8	<p>L'apprenant est capable de réaliser des travaux pratiques (découpage et/ou tranchage et/ou flambage et/ou préparations froides)</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • réalise les travaux pratiques 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les travaux pratiques sont bien faits.</p>	

Indicateurs

fait un service pour 6 personnes ' accueille les clients et présente le menu ' fait le service des mets ' fait le service des boissons (apéritif, cocktail, eau, vin, café, the' et digestif) ' fait le débarrassage de la table ' prend soin du départ des clients ' remet en ordre les locaux

Socles

Le bon déroulement du service est assuré.

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 9

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0