

Projet intégré intermédiaire (PROIN)

Code du module	PROIN
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 de menu.
Indicateurs <ul style="list-style-type: none">• retranscrit les plats et les boissons fournis sur leur carte de menu• soigne la mise en page et la présentation• respecte l'orthographe• montre une certaine créativité• présente sa carte de menu	
Socles <p>La carte de menu est réalisée correctement.</p>	

2	<p>L'apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobiliers, linges, couverts, porcelaine, verres...), en denrées alimentaires (pain, sucre, beurre...) et en boissons.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • calcule les quantités nécessaires • présente ses calculs soigneusement 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les calculs sont corrects.</p>	
3	<p>L'apprenant est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes et le principe de l'alimentation végétarienne.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • définit les intolérances • suggère une alternative si nécessaire • différencie : <ul style="list-style-type: none"> • végétalien • lacto-végétarien • ovo-lacto-végétarien • pesci-végétarien • suggère un menu 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les intolérances, les allergènes et les régimes végétariens sont connus.</p>	
4	<p>L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 1, 2 et 3.</p>
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • donne des explications culinaires • soigne l'écriture et la présentation 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les explications sont correctes.</p>	

5	L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.
<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 et du comptoir pour 4 clients 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Les préparations sont bien faites.</p>	
6	L'apprenant est capable de faire un service d'une table pour 4 personnes.
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • fait un service pour 4 personnes • accueille les clients et présente le menu • fait le service des mets • fait le service des boissons (apéritifs, eau, vin, café, thé) • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ des clients • remet en ordre les locaux 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Le service est fait correctement.</p>	
7	L'apprenant est capable de présenter son carnet d'apprentissage à jour et de communiquer poliment.
<p style="text-align: center;">Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • présente son carnet • soigne la présentation du carnet • communique respectueusement • est ouvert • interagit 	
<p style="text-align: center;">Socles</p> <p>Le carnet d'apprentissage est soigné et à jour. L'attitude est respectueuse.</p>	

Nombre de compétences sélectives à évaluer: 0 / 7

Nombre de compétences obligatoires à évaluer: 0