Consultation des détails des modules

Service des vins - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Service des vins et contrôle de marchandise (SEVCO)
Profession:	
Diplôme / **Certificat:**	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant sait présenter le vin.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- cite :

• l'appellation ou le nom du vin • la classification • le producteur • le millésime

SOCLES

Le vin est correctement présenté.

2

L'apprenant connaît les températures de service des vins.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- sert les vins à la bonne température

SOCLES

Les vins sont servis à la bonne température.

3

L'apprenant sait servir les différents types de vins (blancs, rosés, rouges et effervescents).

Note maximale: 18

INDICATEURS

- ouvre les vins en respectant les règles de service
- respecte les quantités à servir
- respecte l'ordre de service
- fait un service soigné

SOCLES

Les vins sont ouverts et servis correctement.

4

L'apprenant sait faire la mise en place pour le service des vins.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- organise le matériel :

• sommelier • liteau • seau à vin • sous-assiettes • soucoupe

- fait la mise en place

SOCLES

La mise en place est bien faite.

5

L'apprenant montre de l'intérêt.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- est intéressé
- est appliqué

SOCLES

La motivation est effective.