

Consultation des détails des modules

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 4 (SEMEB4)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant est capable de préparer et servir les apéritifs classiques.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Note maximale: 12</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les verres appropriés• prépare les garnitures• respecte les doses et la température de service• fait le service <p>SOCLES</p> <p>Les apéritifs classiques sont servis correctement.</p>	

2

L'apprenant est capable de préparer et de servir les digestifs classiques.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres appropriés
- prépare les garnitures
- respecte les doses et la température de service
- fait le service

SOCLES

Les digestifs classiques sont servis correctement.

3

L'apprenant est capable de servir les bières.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres appropriés
- respecte les températures de service
- tire la bière à pression
- sert la bière en bouteille

SOCLES

Les différentes bières sont servies correctement.

4

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle l'inventaire des boissons du bar
- réapprovisionne les boissons du bar
- respecte les modalités de stockage

SOCLES

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- vérifie le stock
- réapprovisionne la cave du jour
- respecte les modalités de stockage

SOCLES

La mise en place de la cave du jour est correcte.

6

L'apprenant est capable de rédiger les rapports d'apprentissage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d'apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits

SOCLES

La documentation est à jour.

7

L'apprenant est capable de prendre des initiatives.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- organise son poste de travail
- anticipe les éventuelles ruptures de stocks

SOCLES

L'autonomie au travail est assurée.