

## Consultation des détails des modules

Initiation au service des mets et boissons, préparation et remise en ordre de la salle - FORGR1

<b>Code du module:</b>	FORGR1
<b>Unité capitalisable:</b>	Service des mets et des boissons 1 (SEMEB1)
<b>Profession:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	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 faire l'entretien des lieux et du mobilier.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Note maximale: 6</div>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• choisit et utilise les bons produits de nettoyage</li><li>• entretient les lieux (salle, office, bar, réserve...)</li><li>• assure la propreté du mobilier</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les lieux et le mobilier sont propres.</p>	

2

L'apprenant est capable de préparer le matériel pour la mise en place.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- polit les couverts, porcelaine, verres
- contrôle les accessoires et le petit matériel

#### SOCLES

Le matériel est prêt pour la mise en place.

3

L'apprenant est capable de faire la carcasse de la salle.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- aménage la salle selon les ordres reçus

#### SOCLES

La carcasse de la salle est faite correctement.

4

L'apprenant est capable d'effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

#### SOCLES

La remise en ordre de la salle est respectée.

5

L'apprenant est capable de nettoyer les installations et les machines en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- respecte les règles de sécurité
- respecte les règles d'hygiène
- nettoie les machines selon les consignes reçues
- remet en ordre le bar et l'office

#### SOCLES

Les installations et les machines sont propres.

6

L'apprenant est capable de participer au service des mets et boissons.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- sert les boissons et mets selon les instructions
- débarrasse les tables

#### SOCLES

Le service des mets et des boissons est correct.

7

L'apprenant respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- se présente et quitte son poste de travail à l'heure définie

#### SOCLES

Les horaires de travail sont respectés.

8

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 au tuteur

#### SOCLES

La documentation est à jour.