

Consultation des détails des modules

Service sur assiette et service des vins luxembourgeois - FORGR2

<b>Code du module:</b>	FORGR2
<b>Unité capitalisable:</b>	Service des mets et des boissons 2 (SEMEB2)
<b>Profession:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Mise à l'essai, Entretien professionnel, 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 un service sur assiette.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Note maximale: 12</div>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• porte les assiettes</li><li>• sert du bon côté</li><li>• annonce le plat</li><li>• respecte l'ordre de service</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

2

L'apprenant est capable de débarrasser une table.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile délicatement et correctement les assiettes

#### SOCLES

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de faire la mise en place pour le service des vins luxembourgeois.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- rassemble le matériel
- fait la mise place
- respecte la température de service
- respecte l'hygiène et propreté

#### SOCLES

La mise en place est correcte.

4

L'apprenant est capable de présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Note maximale: 18

#### INDICATEURS

- présente la bouteille et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille
- fait goûter le vin
- sert le vin en respectant l'ordre de service

#### SOCLES

Le crémant et les vins sont servis correctement.

5

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.

6

L'apprenant est capable de travailler en équipe.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- s'intègre dans l'équipe
- communique avec l'équipe

#### SOCLES

Le travail d'équipe est respecté. L'intégration dans l'équipe est perceptible.