

Consultation des détails des modules

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

<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 réaliser une carte de menu.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Note maximale: 6</div>
<p>INDICATEURS</p> <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 <p>SOCLES</p> <p>La carte de menu est réalisée correctement.</p>	

2

L'apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linges, couverts, porcelaine, verres...), en denrées alimentaires (pain, sucre, beurre...) et en boissons.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- calcule les quantités nécessaires
- présente ses calculs soigneusement

SOCLES

Les calculs sont corrects.

3

L'apprenant est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes et le principe de l'alimentation végétarienne.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- définit les intolérances
- suggère une alternative si nécessaire
- différencie :
 - végétalien • lacto-végétarien • ovo-végétarien • ovo-lacto-végétarien • pesci-végétarien
 - suggère un menu

SOCLES

Les intolérances, les allergènes et les régimes végétariens sont connus.

4

L'apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 1, 2 et 3.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- donne des explications culinaires
- soigne l'écriture et la présentation

SOCLES

Les explications sont correctes.

5

L'apprenant est capable de donner des explications sur les vins luxembourgeois.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- cite les cépages principaux
- explique les principes de l'AOP
- donne des informations sur le crémant de Luxembourg
- explique une étiquette

SOCLES

Les vins luxembourgeois sont connus.

6

L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service pour 4 à 6 clients.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place d'une table rectangulaire, de l'office, de la table de service et du comptoir pour 4 clients à 6 clients.

SOCLES

Les préparations sont bien faites.

7

L'apprenant est capable de faire un service d'une table pour 4 à 6 clients.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait un service
- accueille les clients et présente le menu • fait le service des boissons (apéritifs, eau, vin, café, thé) • fait le service des mets • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ des clients • remet en ordre les locaux

SOCLES

Le service est fait correctement.

8

L'apprenant est capable de présenter son carnet d'apprentissage à jour et de communiquer poliment.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- présente son carnet des 3 premiers semestres, signé par le tuteur
- soigne la présentation du carnet
- communique respectueusement
- interagit professionnellement

SOCLES

Le carnet d'apprentissage est soigné et à jour. L'attitude est respectueuse.