

Moduldetails konsultieren

Projet intégré intermédiaire - PROIN

<b>Code des Moduls:</b>	PROIN
<b>Leistungsbaustein:</b>	Projet intégré et stage(s) (PROST)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<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 black; padding: 5px; margin: 10px 0;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• retranscrit les plats et les boissons fournis sur leur carte de menu</li><li>• soigne la mise en page et la présentation</li><li>• respecte l'orthographe</li><li>• montre une certaine créativité</li><li>• présente sa carte de menu</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></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.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- calcule les quantités nécessaires
- présente ses calculs soigneusement

#### SOCKEL

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.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

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

#### SOCKEL

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.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

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

#### SOCKEL

Les explications sont correctes.

5

L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- fait la mise en place de la table, de l'office, de la table de service et du comptoir pour 4 clients

#### SOCKEL

Les préparations sont bien faites.

6

L'apprenant est capable de faire un service d'une table pour 4 personnes.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- fait un service pour 4 personnes
- accueille les clients et présente le menu • fait le service des mets • fait le service des boissons (apéritifs, eau, vin, café, thé) • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ des clients • remet en ordre les locaux

#### SOCKEL

Le service est fait correctement.

7

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

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- présente son carnet
- soigne la présentation du carnet
- communique respectueusement
- est ouvert
- interagit

#### SOCKEL

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