Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

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

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenant est capable de réaliser une carte menu et boissons (apéritifs vins et digestifs).

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- choisit les plats et les boissons
- rédige la carte proprement
- présente la carte

SOCKEL

La carte est bien rédigée et présentée.

2

L'apprenant est capable de présenter un carnet d'apprentissage complet.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- soigne la mise en page
- présente son carnet

SOCKEL

Le carnet d'apprentissage est complet.

3

L’apprenant est capable de calculer le prix de vente TTC, les majorations et le coefficient multiplicateur d’une boisson.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- calcule le prix TTC
- calcule les majorations
- calcule le coefficient multiplicateur
- soigne la présentation

SOCKEL

Les calculs sont corrects.

4

L’apprenant est capable d’expliquer les différents régimes et proposer un menu adéquat.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- cite les caractéristiques des différents régimes
- propose un menu

SOCKEL

Les différents régimes sont connus.

5

L’apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 4, 5 et 6.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les explications sont correctes.

6

L’apprenant est capable de donner des explications sur le vignoble français.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- situe les régions viticoles
- cite certaines appellations
- explique une étiquette
- cite certains cépages
- différencie les différents vins (VDN, VND, SGN…)

SOCKEL

Les explications sont correctes.

7

L’apprenant est capable de réaliser les travaux de préparation au service.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- fait la mise en place de la table, de l’office, de la table de service pour 6 clients
- fait la mise en place du comptoir (apéritif, cocktail, café, thé)
- fait la mise en place du service des vins
- fait la mise en place d’un chariot de digestifs

SOCKEL

Les préparations sont réalisées correctement.

8

L’apprenant est capable de réaliser des travaux pratiques (découpage et/ou tranchage et/ou flambage et/ou préparation froides)

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- réalise les travaux pratiques

SOCKEL

Les travaux pratiques sont bien faits.

9

L’apprenant est capable de faire le service des mets et boissons.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

fait un service pour 6 personnes

- accueille les clients et présente le menu
- fait le service des mets
- fait le service des boissons (apéritif, cocktail, eau, vin, café, the´ et digestif)
- fait le débarrassage de la table
- prend soin du départ des clients
- remet en ordre les locaux

SOCKEL

Le bon déroulement du service est assuré.