

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service.
Maximale Punktzahl: 6	
INDIKATOREN	
- fait la mise en place de la table pour 4 personnes - fait la mise en place de l'office, de la table de service, du guéridon à vins et du comptoir	
SOCKEL	
Les mises en place sont bien faites.	

2	L'apprenant est capable de faire la mise en place, préparer et servir les apéritifs les plus courants.
Maximale Punktzahl: 12	
INDIKATOREN	
- fait la mise en place du chariot d'apéritifs - prépare les apéritifs selon les règles - sert les apéritifs	
SOCKEL	
Les apéritifs sont préparés et servis correctement.	

3

L'apprenant est capable de faire un service correct.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Le service est bien fait.

4

Il est capable de faire la mise en place, préparer et servir les digestifs les plus courants.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- fait la mise en place du chariot de digestifs
- prépare les digestifs selon les règles
- sert les digestifs

SOCKEL

Les digestifs sont préparés et servis correctement.

5

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- présente son carnet d'apprentissage

SOCKEL

Le carnet d'apprentissage est propre et complet.

6

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- répond poliment et correctement aux questions posées

SOCKEL

Les explications sont cohérentes.