

Moduldetails konsultieren

Projet intégré intermédiaire - PROIN

<b>Code des Moduls:</b>	PROIN
<b>Leistungsbaustein:</b>	Projet intégré et stage(s) 1 (PROST1)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenant est capable de réaliser une carte de menu.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Maximale Punktzahl: 6</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• retranscrit les plats et boissons donnés 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	<p>L'apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linges, couverts, porcelaine, verres...), en denrées alimentaires (pain, sucre, beurre...) et en boissons.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Maximale Punktzahl: 12</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• calcule les quantités nécessaires</li><li>• présente ses calculs soigneusement</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les calculs sont corrects.</p>	

3

L'apprenant est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes et le principe 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 3 premiers semestres.

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 • 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.