

Code du module:	FORGR5
Unité capitalisable:	Service spécialisé des mets et boissons (SESMB)
Profession:	
Diplôme / Certificat:	Certificat de capacité professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Entretien professionnel, Evaluation continue des compétences

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 connaît les apéritifs et digestifs les plus courants.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;">Note maximale: 6</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• cite les différentes familles d'apéritifs et énumère leurs origines et principaux composants• Apéritifs à base de vins • Apéritifs à base d'alcool<ul style="list-style-type: none">• cite les différentes familles de digestifs avec leurs principaux composants et donne un exemple :• Eaux-de-vie à base de grains • Eaux-de-vie à base de plantes • Eaux-de-vie à base de fruits • Eaux-de-vie à base de vins <p>SOCLES</p> <p>Les apéritifs et digestifs les plus courants sont connus.</p>	

2

L'apprenant est capable de servir les apéritifs et digestifs de l'établissement.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- prépare les verres à apéritifs et digestifs
- prépare les garnitures
- réalise les boissons en respectant les mesures et les températures de service
- sert les boissons

SOCLES

Le service des apéritifs et digestifs est bien réalisé.

3

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- contrôle l'état de propreté du bar et du matériel et effectue le nettoyage si nécessaire
- range les verres et le matériel
- vérifie et complète le stock du bar

SOCLES

La mise en place du bar est bien réalisée.

4

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- vérifie et complète le stock de la cave du jour
- range les bouteilles au bon endroit

SOCLES

La cave du jour est complète et bien rangée.

5

L'apprenant connaît le système de recyclage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- trie les vidanges
- trie les emballages
- trie les déchets

SOCLES

Le système de recyclage est respecté.

6

L'apprenant est capable de travailler en équipe et de manière consciencieuse.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- se concerte avec ses collègues
- soigne son travail

SOCLES

L'esprit d'équipe est présent.