

Coordination et réalisation d'un service complet - FOGRF6

Code du module:	FOGRF6
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 4 (SEMEB4)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Commande, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenant est capable de coordonner et d'organiser un service. Note maximale: 18
INDICATEURS • vérifie les réservations • distribue les tables • communique avec le chef de cuisine pour les changements éventuels, les suggestions... • contrôle la mise en place SOCLES Les travaux sont bien coordonnés et organisés.	

2

L'apprenant est capable d'assurer le service de son rang.

Note maximale: 24

INDICATEURS

- accueille et installe les clients
- propose les suggestions
- prend les commandes
- envoie les commandes
- fait le service
- prépare et présente l'addition
- prend soin du départ des clients

SOCLES

Le bon déroulement du service est assuré.

3

L'apprenant est capable d'assurer le rangement à la fin du service.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- remet en ordre les locaux
- contrôle le rangement

SOCLES

Le rangement à la fin du service est assuré.

4

L'apprenant est capable de s'affirmer.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- montre de l'assurance
- réagit
- prend des décisions

SOCLES

La confiance en soi est visible.