

Service sur assiette et initiation au service des boissons - FOGRF2

Code du module:	FOGRF2
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 1 (SEMEB1)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1	L'apprenant sait faire un service sur assiette.
	Note maximale: 12
INDICATEURS	
<ul style="list-style-type: none">• porte les assiettes• sert du bon côté• annonce le plat• respecte l'ordre de service	
SOCLES	
Le service sur assiette est fait correctement.	

2	L'apprenant sait débarrasser une table.
	Note maximale: 12
INDICATEURS	
<ul style="list-style-type: none">• applique l'ordre de débarrassage• descend les couverts• empile correctement les assiettes	
SOCLES	
Le débarrassage est correct.	

3

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts et boissons sans alcool.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- choisit la verrerie et porcelaine appropriées
- choisit les garnitures correctes
- prépare les boissons
- sert les boissons selon les règles de service

SOCLES

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont préparés et servis correctement.

4

L'apprenant est capable de débarrasser les vins ouverts et boissons sans alcool.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- débarrasse les boissons selon les règles de service
- trie les vidanges, range la porcelaine et la verrerie sales à l'office

SOCLES

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont débarrassés correctement.

5

L'apprenant est capable de travailler en équipe.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- s'intègre dans l'équipe
- communique avec l'équipe

SOCLES

Le travail d'équipe est respecté.