Consultation des détails des modules

Service sur assiette et service des vins luxembourgeois - FORGR2

Code du module:	FORGR2
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 2 (SEMEB2)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Entretien professionnel, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant est capable de faire un service sur assiette.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- 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 est capable de débarrasser une table.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile délicatement et correctement les assiettes

SOCLES

Le débarrassage est correct.

3

L’apprenant est capable de faire la mise en place pour le service des vins luxembourgeois.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rassemble le matériel
- fait la mise place
- respecte la température de service
- respecte l’hygiène et propreté

SOCLES

La mise en place est correcte.

4

L'apprenant est capable de présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- présente la bouteille et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille
- fait goûter le vin
- sert le vin en respectant l'ordre de service

SOCLES

Le crémant et les vins sont servis correctement.

5

L’apprenant est capable de rédiger les rapports d’apprentissage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d’apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits

SOCLES

La documentation est à jour.

6

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. L'intégration dans l'équipe est perceptible.