Consultation des détails des modules

Coordination et réalisation d'un service complet - FORGR6

Code du module:	FORGR6
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 6 (SEMEB6)
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 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

Le service est bien coordonné et organisé.

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: 6

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 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.

5

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.