Consultation des détails des modules

Projet intégré intermédiaire - PROIN

Code du module:	PROIN
Unité capitalisable:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Epreuve écrite

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L’apprenant est capable de réaliser une carte de menu.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- retranscrit les plats et les boissons fournis sur leur carte de menu
- soigne la mise en page et la présentation
- respecte l’orthographe
- montre une certaine créativité
- présente sa carte de menu

SOCLES

La carte de menu est réalisée correctement.

2

L’apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobiliers, linges, couverts, porcelaine, verres…), en denr alimentaires (pain, sucre, beurre…) et en boissons.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- calcule les quantités nécessaires
- présente ses calculs soigneusement

SOCLES

Les calculs sont corrects.

3

L’apprenant est capable de donner des explications sur les intolérances nutritionnelles les plus courantes et le principe l’alimentation végétarienne.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- définit les intolérances
- suggère une alternative si nécessaire
- différencie :

• végétalien • lacto-végétarien • ovo-végétarien • ovo-lacto-végétarien • pesci-végétarien

- suggère un menu

SOCLES

Les intolérances, les allergènes et les régimes végétariens sont connus.

4

L’apprenant est capable de donner des explications culinaires sur le programme des semestres 1, 2 et 3.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- donne des explications culinaires
- soigne l’écriture et la présentation

SOCLES

Les explications sont correctes.

5

L'apprenant est capable de donner des explications sur les vins luxembourgeois.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- cite les cépages principaux
- explique les principes de l'AOP
- donne des informations sur le crémant de Luxembourg
- explique une étiquette

SOCLES

Les vins luxembourgeois sont connus.

6

L’apprenant est capable de faire les travaux de préparation au service pour 4 à 6 clients.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place d'une table rectangulaire, de l’office, de la table de service et du comptoir pour 4 clients à 6 clients.

SOCLES

Les préparations sont bien faites.

7

L’apprenant est capable de faire un service d’une table pour 4 à 6 clients.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait un service

• accueille les clients et présente le menu • fait le service des boissons (apéritifs, eau, vin, café, thé) • fait le service des mets • fait le débarrassage de la table • prend soin du départ des clients • remet en ordre les locaux

SOCLES

Le service est fait correctement.

8

L’apprenant est capable de présenter son carnet d’apprentissage a` jour et de communiquer poliment.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- présente son carnet des 3 premiers semestres, signé par le tuteur
- soigne la présentation du carnet
- communique respectueusement
- interagit professionnellement

SOCLES

Le carnet d’apprentissage est soigné et a` jour. L’attitude est respectueuse.