

Consultation des détails des modules

Projet intégré intermédiaire - PROIN

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

Grille d'évaluation du module en entreprise

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant est capable de réaliser une carte de menu.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Note maximale: 6</div>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• retranscrit les plats et les boissons fournis sur leur carte de menu</li><li>• soigne la mise en page et la présentation</li><li>• respecte l'orthographe</li><li>• montre une certaine créativité</li><li>• présente sa carte de menu</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>La carte de menu est réalisée correctement.</p>	

2

L'apprenant est capable de calculer les quantités en matériel (mobilier, linges, couverts, porcelaine, verres...), en denrées 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 de 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 à 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 à jour. L'attitude est respectueuse.