Consultation des détails des modules

Initiation au service des mets et boissons et à la préparation de la salle - FORGR1

Code du module:	FORGR1
Unité capitalisable:	Service des mets et boissons 1 (SEMBO1)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / **Certificat:**	Certificat de capacité 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 faire l'entretien des lieux, du mobilier et des machines.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit et utilise les bons produits et le bon matériel de nettoyage
- entretient les lieux
- entretient le mobilier
- nettoie les machines selon les consignes reçues
- respecte les règles de sécurité et d'hygiène

SOCLES

Les lieux, le mobilier et les machines sont propres.

2

L’apprenant est capable de préparer le matériel pour la mise en place.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- polit les couverts, porcelaine, verres
- contrôle les accessoires et le petit matériel

SOCLES

Le matériel est prêt pour la mise en place.

3

L'apprenant est capable de faire la carcasse de la salle.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- aménage la salle selon les ordres reçus

SOCLES

La carcasse de la salle est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de dresser les tables.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit le linge de table
- nappe la table
- choisit les différents couverts
- polit les couverts et la vaisselle
- met les couverts et la vaisselle
- essuie les verres
- pose les verres
- place la décoration et les accessoires

SOCLES

Les tables sont dressées correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les boissons froides et chaudes sans alcool.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres et le matériel approprié
- prépare les boissons
- manipule un plateau chargé
- sert et débarrasse les boissons selon les règles

SOCLES

Les boissons froides et chaudes sans alcool sont servies correctement.

6

L'apprenant est capable d'effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

SOCLES

La remise en ordre de la salle est respectée.

7

L'apprenant est capable de ranger et trier correctement verrerie et vidanges.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- débarrasse la vaisselle et les vidanges
- les amène à l'endroit prévu
- applique les règles de rangement
- différencie et trie les vidanges selon leurs origines

SOCLES

La verrerie et les vidanges sont rangées correctement.
Les vidanges sont triées correctement.

8

L'apprenant respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- se présente et quitte son poste de travail à l'heure définie

SOCLES

Les horaires de travail sont respectés.