

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

<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 faire l'entretien des lieux, du mobilier et des machines.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Note maximale: 6</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCLES</p> <p>Les lieux, le mobilier et les machines sont propres.</p>	

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.