Consultation des détails des modules

Service à l’anglaise, service des vins et digestifs - FORGR3

Code du module:	FORGR3
Unité capitalisable:	Service des mets et boissons 3 (SEMBO3)
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’apprent iest capable de réaliser la mise en place pour le service à l’anglaise.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- met la vaisselle de service et le matériel nécessaire au chaud
- prépare le matériel nécessaire.

SOCLES

La mise en place est faite correctement.

2

L'apprenti est capable de faire un service à l'anglaise.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- dépose la vaisselle devant le client
- dépose les garnitures
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- respecte la préséance
- sert le client du bon côté
- respecte la quantité
- adapte la quantité souhaitée par le client

SOCLES

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

3

L'apprenti est capable d'effectuer le débarrassage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- met en ordre la table de service et le guéridon

SOCLES

Le débarrassage est correct.

4

L’apprenti est capable de préparer et servir quelques digestifs classiques.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- présente les différents digestifs
- choisit la verrerie et les accessoires appropriés
- prépare les digestifs en respectant le dosage et la température
- sert et débarrasse les digestifs
- range les accessoires et ramène la verrerie sale à l’office

SOCLES

Ces digestifs sont réalisés, servis et débarrassés correctement

5

L’apprenti est capable de servir une bouteille de vin.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- ouvre les vins en respectant les règles de service
- respecte les quantités a` servir
- respecte l'ordre de service

SOCLES

Le vin est servi correctement.

6

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d’apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits
- est motivé et montre de l’intérêt

SOCLES

La documentation est à jour.