Consultation des détails des modules

Service sur assiette, service des boissons, et remise en ordre de la salle - FORGR2

Code du module:	FORGR2
Unité capitalisable:	Service des boissons et organisation de la salle (SEBOS)
Profession:	
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 le service sur assiettes.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- sert suivant le sens des aiguilles d'une montre*
- respecte la préséance
- sert du bon côté

*pour un gaucher, inverser la technique

SOCLES

Le service sur assiette est fait correctement.

2

L'apprenant est capable de débarrasser la table.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes

SOCLES

Le débarrassage est fait correctement.

3

L'apprenant sait 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.

4

L'apprenant est capable de servir les boissons chaudes.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit le matériel approprié
- nomme des infusions, thés et cafés classiques
- réalise des différentes boissons chaudes
- prépare les garnitures
- sert et débarrasse du bon côté

SOCLES

Les boissons chaudes sont servies correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit le verre approprié
- respecte les températures de service
- verse la bonne quantité
- porte un plateau avec les verres de vin
- sert et débarrasse du bon côté

SOCLES

Les vins ouverts sont servis correctement.

6

L'apprenant accepte ordres et critiques.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- accepte la critique et les conseils
- pose des questions
- exécute les ordres donnés

SOCLES

La critique est acceptée et les ordres sont exécutés.