Consultation des détails des modules

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs - FORGR4

Code du module:	FORGR4
Unité capitalisable:	Service et gestion des boisssons (SEGEB)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / **Certificat:**	Diplôme d'aptitude 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 servir les apéritifs classiques.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres appropriés
- prépare les garnitures
- respecte les doses
- fait le service

SOCLES

Les apéritifs classiques sont servis correctement.

2

L'apprenant est capable de servir les digestifs classiques.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres appropriés
- prépare les garnitures
- respecte les doses
- fait le service

SOCLES

Les digestifs classiques sont servis correctement.

3

L'apprenant est capable de servir les bières.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit les verres appropriés
- respecte les températures de service
- tire la bière à pression
- sert la bière en bouteille

SOCLES

Les différentes bières sont servies correctement.

4

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- contrôle l'inventaire des boissons du bar
- réapprovisionne les boissons du bar
- respecte les modalités de stockage

SOCLES

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- vérifie le stock
- réapprovisionne la cave du jour
- respecte les modalités de stockage

SOCLES

La mise en place de la cave du jour est correcte.

6

L'apprenant est capable de prendre des initiatives.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- organise son poste de travail
- anticipe les éventuelles ruptures de stocks

SOCLES

L’autonomie au travail est assurée.