Consultation des détails des modules

Service d'un repas pour groupes/banquets - FORGR6

Code du module:	FORGR6
Unité capitalisable:	Service des fromages et service banquet (SEFBA)
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 réaliser la carcasse selon les instructions.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la carcasse
- contrôle l'alignement
- respecte le mobilier
- travaille discrètement

SOCLES

La carcasse est bien réalisée.

2

L'apprenant est capable de réaliser les différents travaux de préparation.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- choisit et prépare le matériel
- fait la mise en place de la table
- fait la mise en place du bar et de l'office
- fait la mise en place de la cave du jour

SOCLES

Les travaux de préparation sont bien réalisés.

3

L’apprenant est capable d’assister à la finition de la salle.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- aide à préparer la décoration de la table
- aide à préparer la décoration de la salle

SOCLES

L’assistance est assurée.

4

L’apprenant est capable de servir des apéritifs et amuse-bouche.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- sert les apéritifs sur un plateau
- sert les amuse-bouche

SOCLES

Le service des apéritifs et amuse-bouche est effectué correctement.

5

L’apprenant est capable de faire le service des plats et des boissons sous guidance.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- sert les plats selon la méthode choisie
- sert les boissons
- débarrasse la table

SOCLES

Le service sous guidance est assuré.

6

L’apprenant sait assister à la remise en ordre de la salle.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- remet la carcasse
- range et nettoie le matériel et le mobilier

SOCLES

La salle est proprement réaménagée.

7

L’apprenti est capable de travailler en équipe.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- s’intègre dans l’équipe

SOCLES

La volonté de travailler en équipe est perceptible.