Consultation des détails des modules

Différentes méthodes de service et service des vins luxembourgeois - FOGRF3

Code du module:	FOGRF3
Unité capitalisable:	Service des mets et boissons 2 (SEMEB2)
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 sait faire un service sur assiette.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique)
- respecte le sens de la marche
- respecte la préséance
- sert du bon côté

SOCLES

Le service sur assiette est fait correctement.

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Note maximale: 6

INDICATEURS

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

SOCLES

Le débarrassage est correct.

3

L’apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l’anglaise.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- met la vaisselle de service, le matériel nécessaire (assiette, plateau, légumier…) au chaud
- prépare le matériel nécessaire
- prépare le matériel nécessaire au service (pince, sous-assiette, louche…)

SOCLES

La mise en place est faite correctement.

4

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

Note maximale: 12

INDICATEURS

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

*pour un gaucher, inverser la technique

SOCLES

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

5

L'apprenant sait réaliser la mise en place pour un service à la russe.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service : pince, liteau, assiette de débarrassage, louche…
- fait la mise en place à l'office :

• allumer les plaques chauffantes • mettre la vaisselle nécessaire au chaud • préparer les sous-assiettes…

SOCLES

La mise en place est faite correctement.

6

L'apprenant sait faire un service à la russe.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- présente et annonce le plat
- se tient correctement derrière son guéridon
- travaille avec rigueur
- dresse proprement les assiettes
- pose correctement l'assiette devant le client

SOCLES

Le service à la russe est fait correctement.

7

L'apprenant sait présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait la mise en place
- respecte la température de service
- présente la bouteille de vin et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille de crémant et vin
- respecte la quantité et l'ordre de service

SOCLES

Le vin est servi correctement.

8

L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- est poli
- est respectueux
- répond aux désirs des clients
- applique les règles internes

SOCLES

Les désirs des clients et les règles sont respectés.