

Service sur assiette, service des boissons et bar - FORGR2

Code du module:	FORGR2
Unité capitalisable:	Service des mets et boissons 2 (SEMBO2)
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'apprenant est capable de faire le service sur assiettes.
Note maximale: 12	
INDICATEURS • porte les assiettes • sert du bon côté • annonce le plat • respecte l'ordre de service SOCLES Le service sur assiette est fait selon les critères définis.	

2	L'apprenant est capable de débarrasser la table.
Note maximale: 6	
INDICATEURS • applique l'ordre de débarrassage • descend les couverts • empile correctement les assiettes SOCLES Le débarrassage est fait correctement.	

3

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- choisit le verre approprié
- 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.

4

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

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle l'état de propreté du bar et du matériel et effectue le nettoyage si nécessaire
- range les verres et le matériel
- vérifie et complète le stock du bar

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

- contrôle la température
- vérifie et complète le stock de la cave du jour
- range les bouteilles au bon endroit

SOCLES

La cave du jour est complétée.

6

L'apprenant connaît le système de recyclage.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- trie les vidanges
- trie les emballages
- trie les déchets

SOCLES

Le système de recyclage est respecté.

7

L'apprenant sait préparer et servir quelques apéritifs classiques.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- présente les différents apéritifs
- choisit la verrerie et les accessoires appropriés
- choisit les garnitures correctes
- prépare les apéritifs en respectant le dosage et la température
- sert et débarrasse les apéritifs
- trie les vidanges, range les accessoires et ramène la verrerie sale à l'office

SOCLES

Ces apéritifs sont réalisés, servis et débarrassés correctement.

8

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.