

Code du module:	FOGRF3
Unité capitalisable:	Service des mets et boissons 2 (SEMEB2A)
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

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant sait faire un service sur assiette.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Note maximale: 6</div>
<p>INDICATEURS</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>SOCLES</p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

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, lитеau, 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.