

## Consultation des détails des modules

Initiation au service des mets et boissons et à la préparation de la salle - FORGR1

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Code du module:</b>            | FORGR1                                              |
| <b>Unité capitalisable:</b>       | Service des mets et boissons 1 (SEMBO1)             |
| <b>Profession:</b>                | Serveur de restaurant                               |
| <b>Diplôme /<br/>Certificat:</b>  | Certificat de capacité professionnelle              |
| <b>Méthodes<br/>d'évaluation:</b> | Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences |

## Grille d'évaluation du module en entreprise

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>1</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>L'apprenant est capable de faire l'entretien des lieux, du mobilier et des machines.</p> <div>Note maximale: 6</div> |
| <p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• choisit et utilise les bons produits et le bon matériel de nettoyage</li><li>• entretient les lieux</li><li>• entretient le mobilier</li><li>• nettoie les machines selon les consignes reçues</li><li>• respecte les règles de sécurité et d'hygiène</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les lieux, le mobilier et les machines sont propres.</p> |                                                                                                                         |

2

L'apprenant est capable de préparer le matériel pour la mise en place.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- polit les couverts, porcelaine, verres
- contrôle les accessoires et le petit matériel

#### SOCLES

Le matériel est prêt pour la mise en place.

3

L'apprenant est capable de faire la carcasse de la salle.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- aménage la salle selon les ordres reçus

#### SOCLES

La carcasse de la salle est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de dresser les tables.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- choisit le linge de table
- nappe la table
- choisit les différents couverts
- polit les couverts et la vaisselle
- met les couverts et la vaisselle
- essuie les verres
- pose les verres
- place la décoration et les accessoires

#### SOCLES

Les tables sont dressées correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les boissons froides et chaudes sans alcool.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- choisit les verres et le matériel approprié
- prépare les boissons
- manipule un plateau chargé
- sert et débarrasse les boissons selon les règles

#### SOCLES

Les boissons froides et chaudes sans alcool sont servies correctement.

6

L'apprenant est capable d'effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

#### SOCLES

La remise en ordre de la salle est respectée.

7

L'apprenant est capable de ranger et trier correctement verrerie et vidanges.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- débarrasse la vaisselle et les vidanges
- les amène à l'endroit prévu
- applique les règles de rangement
- différencie et trie les vidanges selon leurs origines

#### SOCLES

La verrerie et les vidanges sont rangées correctement.  
Les vidanges sont triées correctement.

8

L'apprenant respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- se présente et quitte son poste de travail à l'heure définie

#### SOCLES

Les horaires de travail sont respectés.