

Evaluation pratique service des repas : préparation de salle et dressage

NOM :

Prénom :

Date :

| Critères d'évaluation champs HAS | Barème | Compétences du socle commun | MI | MF | MS | TBM |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-----|
| Tenue professionnelle complète et propre. Respect des règles d'hygiène. | / 2 | D1 C3 : Présenter à l'oral de façon ordonnée des informations et des explications. | | | | |
| Entretien et rangement de la salle de restaurant : Tâche réalisée avant: Tâche réalisée après: entretien de la salle Rangement de la vaisselle | / 4 | D2 C4 : Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production. D2 C4 : Définir et respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe. | | | | |
| Préparation du matériel de service : Matériel entretenu : | / 2 | D3 C4 : Respecter les règles de fonctionnement : hygiène, sécurité, vie collective. | | | | |
| Dressage des tables (disposition, nappage, mise en place des couverts, ...) | / 4 | D3 C4 : Prendre des initiatives au sein des activités de la classe. D3 C4 : S'impliquer dans la mise en place d'un projet collectif. | | | | |
| Décoration des tables et de la salle. | / 1 | D4 C3 : Connaitre le fonctionnement des objets techniques | | | | |
| Dressage en cuisine. Respect de la fiche de poste. Poste n° : | / 3 | D4 C3 : Appliquer les consignes. | | | | |
| Autonomie. | / 2 | Pour progresser : | | | | |
| Attitude générale sur l'ensemble des activités. Respect des règles de sécurité. | / 2 | | | | | |
| Note | /20 | | | | | |

Evaluation pratique service des repas : Service en salle et entretien du linge

| NOM : | | Prénom : | | Date : | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|----|-----|
| Critères d'évaluation champs HAS | Barème | | Compétences du socle commun | MI | MF | MS | TBM |
| Entretien du linge de restaurant et de service. Pliage des serviettes. | / 2 | | D1 C3 : Présenter à l'oral de façon ordonnée des informations et des explications. Adapter sa prise de parole à la situation de communication | | | | |
| Préparation de sa console et de la desserte. Élaboration du menu. | / 2 | | D2 C4 : Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production. | | | | |
| Attitude (maintien, sourire, langage, ...) Présentation (tenue, maquillage, coiffure, ...) Communication avec les clients : <ul style="list-style-type: none"> - Accueil à l'arrivée des clients - présentation du thème ou du menu - pendant le service - à la fin du service | / 5 | | D2C4 : Définir et respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe. | | | | |
| | | | D3 C4 : Respecter les règles de fonctionnement : hygiène, sécurité, vie collective. | | | | |
| | | | D3 C4 : Prendre des initiatives au sein des activités de la classe. | | | | |
| | | | D3 C4 : S'impliquer dans la mise en place d'un projet collectif. | | | | |
| Techniques de service : <ul style="list-style-type: none"> - service des assiettes - débarrassage des assiettes - service du vin - surveillance des tables (vin, eau, pain). | / 5 | | D4 C3 : Connaitre le fonctionnement des objets techniques. | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | D4 C3 : Appliquer les consignes. | | | | |
| Débarrassage des tables et entretien du linge. | / 2 | | Pour progresser : | | | | |
| Autonomie. | / 2 | | | | | | |
| Attitude générale sur l'ensemble des activités. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. | / 2 | | | | | | |
| Note | /20 | | | | | | |