

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						
Attitude (maintien, sourire, langage, ...) Présentation (tenue, maquillage, coiffure, ...) Communication avec les clients : - Accueil à l'arrivée des clients - présentation du thème ou du menu - pendant le service - à la fin du service	/ 5	D2 C4 : Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production.					
		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.					
Techniques de service : - service des assiettes - débarrassage des assiettes - service du vin - surveillance des tables (vin, eau, pain).	/ 5	D3 C4 : S'impliquer dans la mise en place d'un projet collectif.					
		D4 C3 : Connaître le fonctionnement des objets techniques.					
Débarrassage des tables et entretien du linge.	/ 2	D4 C3 : Appliquer les consignes.					
Autonomie.	/ 2	Pour progresser :					
Attitude générale sur l'ensemble des activités. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	/ 2						
Note	/20						