

Moduldetails konsultieren

Reservierungen und Bestellungen entgegennehmen und einkassieren - FORGR3

Code des Moduls:	FORGR3
Leistungsbaustein:	Vertiefung von Empfang und Bedienung (SEMEB2)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant sait faire un service sur assiette.
	Maximale Punktzahl: 6
INDIKATOREN	
<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	
SOCKEL	
Le service sur assiette est fait correctement.	

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- range la vaisselle

SOCKEL

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- 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...)

SOCKEL

La mise en place est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de faire un service à l'anglaise.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- 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

SOCKEL

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

5

L'apprenant sait réaliser la mise en place pour un service à la russe.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- 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...

SOCKEL

La mise en place est faite correctement.

6

L'apprenant sait faire un service à la russe.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- 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

SOCKEL

Le service à la russe est fait correctement.

7

L'apprenant sait présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- 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

SOCKEL

Le vin est servi correctement.

8

L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- est poli
- est respectueux
- répond aux désirs des clients
- applique les règles internes

SOCKEL

Les désirs des clients et les règles sont respectés.