

Code des Moduls:	FORGR2
Leistungsbaustein:	Servieren einfacher Getränke und Gerichte (SEBOS)
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de faire le service sur assiettes. Maximale Punktzahl: 12
INDIKATOREN <ul style="list-style-type: none">• sert suivant le sens des aiguilles d'une montre*• respecte la préséance• sert du bon côté *pour un gaucher, inverser la technique	
SOCKEL Le service sur assiette est fait correctement.	

2	L'apprenant est capable de débarrasser la table. Maximale Punktzahl: 12
INDIKATOREN <ul style="list-style-type: none">• applique l'ordre de débarrassage• descend les couverts• empile correctement les assiettes	
SOCKEL Le débarrassage est fait correctement.	

3

L'apprenant sait effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

La remise en ordre de la salle est respectée.

4

L'apprenant est capable de servir les boissons chaudes.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- nomme des infusions, thés et cafés classiques
- réalise des différentes boissons chaudes
- prépare les garnitures
- sert et débarrasse du bon côté

SOCKEL

Les boissons chaudes sont servies correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit le verre approprié
- respecte les températures de service
- verse la bonne quantité
- porte un plateau avec les verres de vin
- sert et débarrasse du bon côté

SOCKEL

Les vins ouverts sont servis correctement.

6

L'apprenant accepte ordres et critiques.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- accepte la critique et les conseils
- pose des questions
- exécute les ordres donnés

SOCKEL

La critique est acceptée et les ordres sont exécutés.