Moduldetails konsultieren

Service des vins français et aide à la gestion des stocks - FOGRF5

Code des Moduls:	FOGRF5
Leistungsbaustein:	Servieren in gastronomischen Restauarnts (SEMEB3)
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 est capable d'informer le client sur la carte des vins du restaurant.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- est familiarisé avec l'organisation de la carte
- décrit la typicité des principaux vins sur la carte

SOCKEL

La carte des vins du restaurant est connue.

2

L'apprenant est en mesure de conseiller le client sur l'accord « vins et mets ».

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- cite les règles de base de l'accord « vins et mets »
- fait des suggestions

SOCKEL

L'accord « vins et mets » est connu.

3

L'apprenant est capable de présenter, ouvrir et servir les vins français.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- fait la mise en place
- présente la bouteille de vin et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille de vin
- respecte la température et l'ordre de service

SOCKEL

Le vin est servi correctement.

4

L’apprenant est capable de faire une commande de marchandises.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- contrôle le stock et définit les besoins
- fait un bon de commande
- passe la commande

SOCKEL

La commande de marchandises est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de réceptionner les marchandises.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- réceptionne et contrôle les marchandises à l’aide du bon de commande, du bon de livraison et de la facture - réagit en cas de non-conformité
- range les marchandises

SOCKEL

La réception des marchandises est correcte.