Moduldetails konsultieren

Tellergerichte, Getränke und offene Weine servieren - FOGRF2

Code des Moduls:	FOGRF2
Leistungsbaustein:	Einfache Servicearbeiten im Restaurant durchführen (SEMEB1)
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: 12

INDIKATOREN

- porte les assiettes
- sert du bon côté
- annonce le plat
- respecte l'ordre de service

SOCKEL

Le service sur assiette est fait correctement.

2

L’apprenant sait débarrasser une table.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts et boissons sans alcool.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- choisit la verrerie et porcelaine appropriées
- choisit les garnitures correctes
- prépare les boissons
- sert les boissons selon les règles de service

SOCKEL

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont préparés et servis correctement.

4

L'apprenant est capable de débarrasser les vins ouverts et boissons sans alcool.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- débarrasse les boissons selon les règles de service
- trie les vidanges, range la porcelaine et la verrerie sales à l’office

SOCKEL

Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont débarrassés correctement.

5

L'apprenant est capable de travailler en équipe.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- s’intègre dans l'équipe
- communique avec l’équipe

SOCKEL

Le travail d’équipe est respecté.