

Moduldetails konsultieren

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs - FORGR4

Code des Moduls:	FORGR4
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 4 (SEMEB4)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>Der Auszubildende ist in der Lage, die klassischen Aperitifs vorzubereiten und zu servieren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">Maximale Punktzahl: 12</div>
	<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• Er wählt die richtigen Gläser aus.<ul style="list-style-type: none">◦ Er bereitet die Garnituren vor.◦ Er hält die Dosierung und die Serviertemperatur ein.◦ Er serviert. <p>SOCKEL</p> <p>Die klassischen Aperitifs werden korrekt serviert.</p>

2

Der Auszubildende ist in der Lage, die klassischen Digestifs vorzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
 - Er bereitet die Garnituren vor.
 - Er hält die Dosierung und die Serviertemperatur ein.
 - Er serviert.

SOCKEL

Die klassischen Digestifs werden korrekt serviert.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, Bier zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
 - Er hält die Serviertemperaturen ein.
 - Er zapft Fassbier.
 - Er serviert Flaschenbier.

SOCKEL

Die verschiedenen Biere werden korrekt serviert.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place der Bar vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kontrolliert den Getränkebestand der Bar.
 - Er füllt die Getränke der Bar auf.
 - Er hält die Lagermodalitäten ein.

SOCKEL

Die Mise en place der Bar ist gut durchgeführt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, den Tagesweinkeller zu kontrollieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er überprüft den Lagerbestand.
 - Er füllt den Tagesweinkeller auf.
 - Er hält die Lagermodalitäten ein.

SOCKEL

Die Mise en place des Tagesweinkellers ist korrekt durchgeführt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, die Ausbildungsberichte zu verfassen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Er verfasst Berichte sauber und leserlich nach den im Berichtsheft angegebenen Kriterien.

- Er legt regelmäßig schriftliche Berichte vor.

SOCKEL

Die Dokumentation ist auf dem neuesten Stand.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, Initiative zu ergreifen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er organisiert seinen Arbeitsplatz.
 - Er greift etwaigen Lagerengpässen vor.

SOCKEL

Die Autonomie am Arbeitsplatz ist gewährleistet.