Moduldetails konsultieren

Einführung in den Speisen- und Getränkeservice und (Wieder-)Herrichten des Gastraums - FORGR1

Code des Moduls:	FORGR1
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 1 (SEMEB1)
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, die Räumlichkeiten und das Mobiliar zu pflegen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er wählt und verwendet die richtigen Reinigungsprodukte.
- Er reinigt die Räumlichkeiten (Gastraum, Office, Bar, Reserve usw.).
- Er sorgt für die Sauberkeit der Möbel.

SOCKEL

Die Räumlichkeiten und die Möbel sind sauber.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, das Material für die Mise en place vorzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er poliert das Besteck, das Geschirr und die Gläser.
- Er kontrolliert das Zubehör und das kleine Material.

SOCKEL

Das polierte und kontrollierte Material ist bereit für die Mise en place.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, die Tische anzuordnen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er richtet den Gastraum gemäß den erhaltenen Anweisungen ein.

SOCKEL

Die Tische im Gastraum sind korrekt angeordnet.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, den Gastraum nach dem Service wiederherzurichten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er richtet den Gastraum wieder her.
- Er kontrolliert den Raum und reinigt ihn erforderlichenfalls.

SOCKEL

Der Gastraum wird korrekt wiederhergerichtet.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, die Anlagen und Geräte unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsregeln zu reinigen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er hält die Sicherheitsregeln ein.
- Er hält die Hygieneregeln ein.
- Er reinigt die Geräte gemäß den erhaltenen Anweisungen.
- Er richtet die Bar und das Office wieder her.

SOCKEL

Die Anlagen und Geräte sind sauber.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, am Speisen- und Getränkeservice teilzunehmen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er serviert die Getränke und Speisen gemäß den Anweisungen.
- Er räumt die Tische ab.

SOCKEL

Der Speisen- und Getränkeservice ist korrekt.

7

Der Auszubildende respektiert die Arbeitszeiten des Unternehmens.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er erscheint und verlässt seinen Arbeitsplatz zur festgelegten Zeit.

SOCKEL

Die Arbeitszeiten werden eingehalten.

8

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 dem Betreuer regelmäßig schriftliche Berichte vor.

SOCKEL

Die Dokumentation ist auf dem neuesten Stand.