

Moduldetails konsultieren

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

<b>Code des Moduls:</b>	FORGR1
<b>Leistungsbaustein:</b>	Speisen- und Getränkeservice 1 (SEMEB1)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	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 Räumlichkeiten und das Mobiliar zu pflegen.</p> <div style="border: 1px solid black; background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er wählt und verwendet die richtigen Reinigungsprodukte.</li><li>• Er reinigt die Räumlichkeiten (Gastraum, Office, Bar, Reserve usw.).</li><li>• Er sorgt für die Sauberkeit der Möbel.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Die Räumlichkeiten und die Möbel sind sauber.</p>	

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.