

Moduldetails konsultieren

Tellerservice und Servieren der luxemburgischen Weine - FORGR2

<b>Code des Moduls:</b>	FORGR2
<b>Leistungsbaustein:</b>	Speisen- und Getränkeservice 2 (SEMEB2)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, 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, Tellerservice durchzuführen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">Maximale Punktzahl: 12</div>
	<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er trägt die Teller.</li><li>• Er serviert von der richtigen Seite.</li><li>• Er kündigt das Gericht an.</li><li>• Er hält die Reihenfolge beim Servieren ein.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Der Tellerservice wird korrekt durchgeführt.</p>

2

Der Auszubildende ist in der Lage, einen Tisch abzuräumen.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- Er wendet die richtige Abfolge beim Abräumen an.
- Er räumt das Besteck ab.
- Er stapelt die Teller richtig und sorgfältig.

#### SOCKEL

Das Abräumen ist korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place für das Servieren der luxemburgischen Weine durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er sucht das Material zusammen.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er hält die Serviertemperatur ein.
- Er achtet auf Hygiene und Sauberkeit.

#### SOCKEL

Die Mise en place ist korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, den Crémant und die luxemburgischen Weine zu präsentieren, zu öffnen und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 18

#### INDIKATOREN

- Er präsentiert die Flasche und gibt die passenden Erklärungen.
- Er öffnet die Flasche.
- Er lässt den Wein verkosten.
- Er serviert den Wein unter Einhaltung der Reihenfolge beim Servieren.

#### SOCKEL

Der Crémant und die Weine werden korrekt serviert.

5

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.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, im Team zu arbeiten.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er integriert sich in das Team.
- Er kommuniziert mit dem Team.

#### SOCKEL

Es wird auf Teamarbeit geachtet. Die Integration ins Team ist spürbar.