

Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integriertes Projekt und Praktikum/Praktika (PROST)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe

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 Vorbereitungsarbeiten für den Service durchzuführen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• Er macht das Mise en place und führt das Eindecken eines Tisches für 4 Personen durch.• Er führt die Mise en place für den Serviertisch, den Weinguéridon und den Tresen durch. <p>SOCKEL</p> <p>Die Mises en place sind gut gemacht. Das Eindecken des Tisches ist korrekt.</p>	

2

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place für die gängigsten Aperitifs durchzuführen, sie zuzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place des Aperitifwagens durch.
- Er bereitet die Aperitifs fachgerecht vor.
- Er serviert die Aperitifs.

SOCKEL

Die Aperitifs sind korrekt zubereitet und serviert.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, einen korrekten Service durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- Er serviert 4 Personen.
- Er empfängt die Gäste und stellt das Menü vor. • Er serviert das Essen. • Er serviert die Getränke (Wasser, Wein, Kaffee und Tee). • Er räumt den Tisch ab. • Er verabschiedet den Gast angemessen. • Er richtet die Räumlichkeiten wieder her.

SOCKEL

Der Service wird gut durchgeführt.

4

Er ist in der Lage, die Mise en place für die gängigsten Digestifs durchzuführen, sie zuzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place des Digestifwagens durch.
- Er bereitet die Digestifs fachgerecht vor.
- Er serviert die Digestifs.

SOCKEL

Die Digestifs sind korrekt zubereitet und serviert.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, ein sauberes und vollständiges Berichtsheft vorzulegen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er legt sein Berichtsheft vor.

SOCKEL

Das Berichtsheft ist sauber und vollständig.

6

Er ist in der Lage, seine Vorgehensweise zu erklären.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er beantwortet die gestellten Fragen höflich und korrekt.

SOCKEL

Die Erklärungen sind kohärent.