

|                             |                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Code des Moduls:</b>     | FORGR5                                               |
| <b>Leistungsbaustein:</b>   | Service spécialisé des mets et boissons (SESMB)      |
| <b>Beruf / Tätigkeit:</b>   |                                                      |
| <b>Diplom / Zertifikat:</b> | Certificat de capacité professionnelle               |
| <b>Bewertungsmethoden:</b>  | Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung |

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>1</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>L'apprenant connaît les apéritifs et digestifs les plus courants.</p> <p>Maximale Punktzahl: 6</p> |
| <p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cite les différentes familles d'apéritifs et énumère leurs origines et principaux composants</li><li>• Apéritifs à base de vins • Apéritifs à base d'alcool<ul style="list-style-type: none"><li>• cite les différentes familles de digestifs avec leurs principaux composants et donne un exemple :</li></ul></li><li>• Eaux-de-vie à base de grains • Eaux-de-vie à base de plantes • Eaux-de-vie à base de fruits • Eaux-de-vie à base de vins</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les apéritifs et digestifs les plus courants sont connus.</p> |                                                                                                       |

2

L'apprenant est capable de servir les apéritifs et digestifs de l'établissement.

Maximale Punktzahl: 18

#### INDIKATOREN

- prépare les verres à apéritifs et digestifs
- prépare les garnitures
- réalise les boissons en respectant les mesures et les températures de service
- sert les boissons

#### SOCKEL

Le service des apéritifs et digestifs est bien réalisé.

3

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- contrôle l'état de propreté du bar et du matériel et effectue le nettoyage si nécessaire
- range les verres et le matériel
- vérifie et complète le stock du bar

#### SOCKEL

La mise en place du bar est bien réalisée.

4

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- vérifie et complète le stock de la cave du jour
- range les bouteilles au bon endroit

#### SOCKEL

La cave du jour est complète et bien rangée.

5

L'apprenant connaît le système de recyclage.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- trie les vidanges
- trie les emballages
- trie les déchets

#### SOCKEL

Le système de recyclage est respecté.

6

L'apprenant est capable de travailler en équipe et de manière consciencieuse.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- se concerte avec ses collègues
- soigne son travail

#### SOCKEL

L'esprit d'équipe est présent.