

Servieren von alkoholischen Getränken - FOGRF4

Code des Moduls:	FOGRF4
Leistungsbaustein:	Servieren und verwalten von Getränken (SEGEB)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de servir les apéritifs classiques.
Maximale Punktzahl: 12	
INDIKATOREN • choisit les verres appropriés • prépare les garnitures • respecte les doses • fait le service SOCKEL Les apéritifs classiques sont servis correctement.	

2	L'apprenant est capable de servir les digestifs classiques.
Maximale Punktzahl: 12	
INDIKATOREN • choisit les verres appropriés • prépare les garnitures • respecte les doses • fait le service SOCKEL Les digestifs classiques sont servis correctement.	

3

L'apprenant est capable de servir les bières.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit les verres appropriés
- respecte les températures de service
- tire la bière à pression
- sert la bière en bouteille

SOCKEL

Les différentes bières sont servies correctement.

4

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

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- contrôle l'inventaire des boissons du bar
- réapprovisionne les boissons du bar
- respecte les modalités de stockage

SOCKEL

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- vérifie le stock
- réapprovisionne la cave du jour
- respecte les modalités de stockage

SOCKEL

La mise en place de la cave du jour est correcte.

6

L'apprenant est capable de prendre des initiatives.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- organise son poste de travail
- anticipe les éventuelles ruptures de stocks

SOCKEL

L'autonomie au travail est assurée.