

Moduldetails konsultieren

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs - FORGR4

<b>Code des Moduls:</b>	FORGR4
<b>Leistungsbaustein:</b>	Speisen- und Getränkeservice 4 (SEMEB4)
<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 klassischen Aperitifs vorzubereiten und zu servieren.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">Maximale Punktzahl: 12</div>
	<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er wählt die richtigen Gläser aus.<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Er bereitet die Garnituren vor.</li><li>◦ Er hält die Dosierung und die Serviertemperatur ein.</li><li>◦ Er serviert.</li></ul></li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Die klassischen Aperitifs werden korrekt serviert.</p>

2

Der Auszubildende ist in der Lage, die klassischen Digestifs vorzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
  - Er bereitet die Garnituren vor.
  - Er hält die Dosierung und die Serviertemperatur ein.
  - Er serviert.

#### SOCKEL

Die klassischen Digestifs werden korrekt serviert.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, Bier zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
  - Er hält die Serviertemperaturen ein.
  - Er zapft Fassbier.
  - Er serviert Flaschenbier.

#### SOCKEL

Die verschiedenen Biere werden korrekt serviert.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place der Bar vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er kontrolliert den Getränkebestand der Bar.
  - Er füllt die Getränke der Bar auf.
  - Er hält die Lagermodalitäten ein.

#### SOCKEL

Die Mise en place der Bar ist gut durchgeführt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, den Tagesweinkeller zu kontrollieren.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er überprüft den Lagerbestand.
  - Er füllt den Tagesweinkeller auf.
  - Er hält die Lagermodalitäten ein.

#### SOCKEL

Die Mise en place des Tagesweinkellers ist korrekt durchgeführt.

6

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.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, Initiative zu ergreifen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er organisiert seinen Arbeitsplatz.
  - Er greift etwaigen Lagerengpässen vor.

#### SOCKEL

Die Autonomie am Arbeitsplatz ist gewährleistet.