Moduldetails konsultieren

Tellerservice und Servieren der luxemburgischen Weine - FORGR2

Code des Moduls:	FORGR2
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 2 (SEMEB2)
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, Tellerservice durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er trägt die Teller.
- Er serviert von der richtigen Seite.
- Er kündigt das Gericht an.
- Er hält die Reihenfolge beim Servieren ein.

SOCKEL

Der Tellerservice wird korrekt durchgeführt.

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.