Moduldetails konsultieren

Integriertes Zwischenprojekt - PROIN

Code des Moduls:	PROIN
Leistungsbaustein:	Integriertes Projekt und Praktikum/Praktika (PROST)
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, eine Speisekarte zu erstellen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er schreibt die angebotenen Speisen und Getränke auf ihre Speisekarte.
  - Er achtet auf das Layout und die Präsentation.
  - Er hält sich an die Rechtschreibung.
  - Er zeigt eine gewisse Kreativität.
  - Er präsentiert seine Speisekarte.

SOCKEL

Die Speisekarte ist korrekt erstellt.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mengen an Material (Möbel, Tischwäsche, Besteck, Geschirr, Gläser usw.), Lebensmitteln (Brot, Zucker, Butter usw.) und Getränken zu berechnen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er berechnet die benötigten Mengen.
  - Er präsentiert seine Berechnungen sorgfältig.

SOCKEL

Die Berechnungen sind korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, Erklärungen zu den gängigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten und zum Prinzip d vegetarischen Ernährung zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er definiert die Unverträglichkeiten.
  - Er schlägt erforderlichenfalls eine Alternative vor.
  - Er unterscheidet:
  • vegan

• vegan • lacto-vegetarisch • ovo-vegetarisch • ovo-lacto-vegetarisch • pescetarisch

- Er empfiehlt ein Menü.

SOCKEL

Die Unverträglichkeiten, Allergene und vegetarischen Ernährungsweisen sind bekannt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, kulinarische Erklärungen zum Programm der Semester 1, 2 und 3 zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er gibt kulinarische Erklärungen.
  - Er achtet auf Schrift und Präsentation.

SOCKEL

Die Erklärungen sind korrekt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, Erklärungen zu den luxemburgischen Weinen zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er nennt die wichtigsten Rebsorten.
  - Er erklärt die Grundsätze der AOP.
  - Er gibt Informationen über den luxemburgischen Crémant.
  - Er erklärt ein Etikett.

SOCKEL

Die luxemburgischen Weine sind bekannt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, die Vorbereitungsarbeiten für den Service für 4 bis 6 Gäste durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place eines runden Tisches, des Offices, des Servicetischs und der Theke für 4 bis 6 Gäste durch.

SOCKEL

Die Vorbereitungen sind gut gemacht.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, einen Tisch mit 4 bis 6 Gästen zu bedienen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er macht den Service.

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

SOCKEL

Der Service wird korrekt durchgeführt.

8

Der Auszubildende ist in der Lage, sein aktualisiertes Berichtsheft zu präsentieren und höflich zu kommunizieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er präsentiert sein Berichtsheft der ersten 3 Semester, das vom Ausbilder unterzeichnet ist.
  - Er achtet auf die Präsentation des Berichtshefts.
  - Er kommuniziert respektvoll.
  - Er interagiert professionell.

SOCKEL

Das Berichtsheft ist gepflegt und aktualisiert. Die Einstellung ist respektvoll.