

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

<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, eine Speisekarte zu erstellen.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin-top: 10px; text-align: center;">Maximale Punktzahl: 6</div>
	<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• Er schreibt die angebotenen Speisen und Getränke auf ihre Speisekarte.<ul style="list-style-type: none">◦ Er achtet auf das Layout und die Präsentation.◦ Er hält sich an die Rechtschreibung.◦ Er zeigt eine gewisse Kreativität.◦ Er präsentiert seine Speisekarte. <p>SOCKEL</p> <p>Die Speisekarte ist korrekt erstellt.</p>

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 der 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.