

Herrichten des Saales - FORGR1

<b>Code des Moduls:</b>	FORGR1
<b>Leistungsbaustein:</b>	Mise en place und Empfang (MIPLA)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden:</b>	3
<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

1	<p>L'apprenti sait faire l'entretien des lieux et du matériel.</p> <p style="text-align: center;">Obligatorisch</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <p>Il connaît les produits et matériaux de nettoyage et d'entretien et peut les expliquer.</p> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Il sait choisir le produit d'entretien approprié aux tâches à exécuter. La manipulation des produits de nettoyage se fait soigneusement.</p>	

2	<p>L'apprenti sait faire la mise en place selon les besoins.</p> <p style="text-align: center;">Obligatorisch</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <p>Il est en mesure d'interpréter le plan. Il sait aligner correctement le mobilier du restaurant selon le plan établi.</p> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>La carcasse de la salle est faite correctement. Des petites différences dans l'aspect de la salle sont tolérées.</p>	

3

L'apprenti sait effectuer la remise de la salle après le service.

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

Il trie les déchets.

Il sait ranger le matériel utilisé : vaisselle, couverts, linge, décorations, chaises et tables d'après les critères de l'entreprise.

#### SOCKEL

La remise en ordre de la salle a été faite selon les critères de l'entreprise.

4

L'apprenti est capable de faire l'entretien du matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

Il connaît le bon usage des machines et respecte les règles de sécurité.

Il nettoie le matériel utilisé en utilisant les produits corrects.

Il range le matériel à sa place.

Il respecte les règles d'hygiène.

#### SOCKEL

Le matériel est propre et rangé à sa place.

5

L'apprenti respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

Il se présente et quitte son poste de travail à l'heure demandée.

#### SOCKEL

Ponctualité absolue, sauf en cas de force majeure.

6

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

Il s'informe sur ses devoirs.  
Il contrôle ses résultats et respecte les règles de l'entreprise.

#### SOCKEL

Son comportement est approprié.  
Le travail est fait soigneusement

7

L'apprenti est capable de travailler en coordination avec les autres personnes de l'équipe.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

Il a un esprit communicatif.  
Il est bien intégré dans l'équipe.

#### SOCKEL

Il sait travailler en brigade.

8

L'apprenti veille à la propreté de la salle et à l'entretien du mobilier.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

Il connaît les standards de propreté.  
Il peut contrôler et corriger les différences.

#### SOCKEL

La salle et le matériel sont propres.

9

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail et est capable de l'expliquer à son supérieur.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- Il documente les différentes étapes de son travail.
- Il remet son rapport par écrit à son supérieur.
- Il explique les travaux à son supérieur.

#### SOCKEL

- Il présente un rapport écrit des travaux exécutés à son supérieur.