

<b>Code des Moduls:</b>	PROFI
<b>Leistungsbaustein:</b>	Projet intégré et stage(s) (PROST)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden:</b>	0
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>Il est capable de préparer et servir les apéritifs les plus courants.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Obligatorisch</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• connaît quelques familles d'apéritifs.</li><li>• connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les apéritifs sont réalisés et servis dans les bons verres en respectant la quantité et garnitures.</p>	

2	<p>Il est capable de faire les travaux de préparation au service.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Obligatorisch</p>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• sait faire la mise en place pour quatre personnes de la table des clients pour le menu à servir, de l'office, de la table de service et du comptoir.</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>La mise en place est correctement réalisée en respectant le menu. La plupart des travaux sont correctement réalisés.</p>	

3

Il est capable de faire un service correct.

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

sait :

- faire un service pour 4 personnes.
- faire l'accueil des clients
- faire le service des mets.
- faire le service des boissons.

(apéritifs, eaux, vins ouverts, café et thé)

- faire le débarrassage de la table.
- congédier correctement les clients.
- remettre en ordre les locaux.

#### SOCKEL

Le service est exécuté sans faute grave.

- Le service se déroule sans incidents majeurs.

4

Il est capable de préparer et servir les digestifs les plus courants.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- connaît quelques familles de digestifs.
- connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir.

#### SOCKEL

Les digestifs sont servis dans les bons verres en respectant la quantité.

5

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- répond poliment et correctement aux questions posées

#### SOCKEL

Les explications sont cohérentes.