Moduldetails konsultieren

Servieren von einfachen alkoholischen Getränken - FORGR3

Code des Moduls:	FORGR3
Leistungsbaustein:	Die verschiedenen Serviermethoden (MESER)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	0
Beruf / **Tätigkeit:**	
Diplom / **Zertifikat:**	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenti sait servir les différentes sortes de vins.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- sert la bonne quantité dans le bon verre.
- respecte la préséance à table (dames /messieurs)
- sait faire une repasse avec le vin.

SOCKEL

Différentes sortes de vin sont servies sans faute grave.

2

L'apprenti sait énumérer les cépages de la Moselle luxembourgeoise.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- connaît les cépages les plus importants :

Elbling Rivaner Riesling Pinot blanc Pinot gris Pinot noir Auxerrois Gewürztraminer.

SOCKEL

6 sur 8 cépages sont connus.

3

L'apprenti sait énumérer les classifications des vins luxembourgeois.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- connaît: la marque nationale et les différentes classifications.

SOCKEL

3/4 des énumérations sont correctes.

4

L'apprenti sait énumérer les régions viticoles de France.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- connaît les principales régions viticoles de France :

Alsace Bourgogne Côtes du Rhône Provence Languedoc-Roussillon Bordeaux Loire Champagne

SOCKEL

5 régions sont correctement énumérées.

5

L'apprenti sait servir les bières.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- connaît les bières courantes.
- est capable de tirer une bière.
- connaît les différents types de verres.

SOCKEL

Les bières de l'entreprise sont correctement servies.

6

L'apprenti sait faire la mise en place du comptoir de l'entreprise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- connaît le matériel et les produits du comptoir et les dispose correctement : matériel: couverts couteaux planches à découper seaux à vin sous-verres tasses et sous-tasses bacs à glaçons etc.

produits alimentaires: lait café agrumes etc.

SOCKEL

La mise en place est effectuée correctement d'après les critères de l'entreprise.

7

L'apprenti applique les températures de service et de stockage des boissons.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- connaît les températures des boissons à servir.
- connaît les boissons à servir frais :

Vin blanc Vin rosé Bière

- connaît les boissons à servir à température ambiante :

Vin rouge.

- applique un stockage adapté aux produits.
- range les vins couchés au bon endroit.
- range les bouteilles de bière debout dans les frigos.

SOCKEL

Les températures de service sont correctes.
Les directives de stockage de l'entreprise sont respectées.

8

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- écoute attentivement les consignes.
- est concentré sur son travail
- vérifie les travaux effectués.

SOCKEL

Le travail est exécuté en bonne et due forme.

9

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- se concerte avec les autres élèves
- respecte les accods

SOCKEL

La coopération fonctionne sans heurts majeurs.

10

L'apprenti s'adresse correctement à ses clients.

Obligatorisch

INDIKATOREN

- utilise un language respectueux
- parle ouvertement au client.

SOCKEL

L'attitude envers le client est correcte.