

Servieren von einfachen alkoholischen Getränken [FORGR3]

Code des Moduls	FORGR3
Leistungsbaustein	Die verschiedenen Serviermethoden [MESER]
Festgelegte Bewertungsmethoden	0
Beruf / Tätigkeit	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenti sait servir les différentes sortes de vins.</p> <p>Obligatorisch</p>
	<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • sert la bonne quantité dans le bon verre. • respecte la préséance à table (dames /messieurs) • sait faire une repasse avec le vin.
	<p>Sockel</p> <p>Différentes sortes de vin sont servies sans faute grave.</p>

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.

Socket

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.

Socket

Le travail est exécuté en bonne et due forme.

9	<p>L'apprenti est capable de travailler en équipe.</p> <p>Ausgewählt</p>
	<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • se concerte avec les autres élèves • respecte les accods
	<p>Sockel</p> <p>La coopération fonctionne sans heurts majeurs.</p>

10	<p>L'apprenti s'adresse correctement à ses clients.</p> <p>Obligatorisch</p>
	<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilise un langage respectueux • parle ouvertement au client.
	<p>Sockel</p> <p>L'attitude envers le client est correcte.</p>

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	0 / 6
Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen	4