

Reservierungen und Bestellungen entgegennehmen und einkassieren (FORGR3)

Code des Moduls	FORGR3
Leistungsbaustein	Vertiefung von Empfang und Bedienung (SEMEB2)
Festgelegte Bewertungsmethoden	0
Beruf / Tätigkeit	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'apprenant sait faire un service sur assiette.</p> <p>Ausgewählt</p>
	<p>Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique) • respecte le sens de la marche • respecte la préséance • sert du bon côté
	<p>Sockel</p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Ausgewählt

Indikatoren

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- range la vaisselle

Socket

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.

Ausgewählt

Indikatoren

- met la vaisselle de service, le matériel nécessaire (assiette, plateau, légumier...) au chaud
- prépare le matériel nécessaire
- prépare le matériel nécessaire au service (pince, sous-assiette, louche...)

Socket

La mise en place est faite correctement.

4

L'apprenant est capable de faire un service à l'anglaise.

Ausgewählt

Indikatoren

- dépose les garnitures
- dépose la vaisselle devant le client
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- sert le client du bon côté
- respecte la préséance
- respecte la quantité
- adapte la quantité souhaitée par le client

*pour un gaucher, inverser la technique

Sockel

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

5

L'apprenant sait réaliser la mise en place pour un service à la russe.

Ausgewählt

Indikatoren

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service : pince, lитеau, assiette de débarrassage, louche...
- fait la mise en place à l'office :
 - allumer les plaques chauffantes · mettre la vaisselle nécessaire au chaud · préparer les sous-assiettes...

Sockel

La mise en place est faite correctement.

6

L'apprenant sait faire un service à la russe.

Ausgewählt

Indikatoren

- présente et annonce le plat
- se tient correctement derrière son guéridon
- travaille avec rigueur
- dresse proprement les assiettes
- pose correctement l'assiette devant le client

Sockel

Le service à la russe est fait correctement.

7

L'apprenant sait présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- fait la mise en place
- respecte la température de service
- présente la bouteille de vin et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille de crémant et vin
- respecte la quantité et l'ordre de service

Sockel

Le vin est servi correctement.

L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.

Ausgewählt

Sozial und persönlich

Indikatoren

- est poli
- est respectueux
- répond aux désirs des clients
- applique les règles internes

Sockel

Les désirs des clients et les règles sont respectés.

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen 0 / 8

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen 0