

# Service des vins français et aide à la gestion des stocks [FORGR5]

<b>Code des Moduls</b>	FORGR5
<b>Leistungsbaustein</b>	Servieren in gastronomischen Restauarnts [SEMEB3]
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden</b>	0
<b>Beruf / Tätigkeit</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle

## Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	<p>L'élève connaît la carte des vins du restaurant.</p> <p>Ausgewählt</p>
Indikatoren	
<p>Il sait distinguer les cépages, régions et appellations des vins de la carte du restaurant.</p> <p>Il connaît quelques caractéristiques des vins du restaurant.</p>	
Sockel	
<p>60 % des explications sont correctes.</p>	

2	<p><b>L'élève connaît la carte des mets du restaurant et la composition des plats.</b></p> <p><b>Obligatorisch</b></p>
	<p><b>Indikatoren</b></p> <p>Il connaît les plats de la carte.  Il connaît les préparations des différents plats.  Il connaît les sauces et les accompagnements.  Il connaît les noms des plats.</p>
	<p><b>Sockel</b></p> <p>50 % des explications sont correctes.</p>

3	<p><b>L'élève est en mesure de conseiller le client concernant l'accord « vins et mets ».</b></p> <p><b>Ausgewählt</b></p>
	<p><b>Indikatoren</b></p> <p>Il connaît les goûts des plats.  Il connaît les caractéristiques principales des vins.  L'élève sait faire un accord « vins et mets »</p>
	<p><b>Sockel</b></p> <p>60 % des explications sont correctes</p>

<b>Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen</b>	<b>0 / 2</b>
<b>Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen</b>	<b>1</b>