Moduldetails konsultieren

Servieren von einfachen alkoholischen Getränken - FORGR3

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

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

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

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- met la vaisselle de service et le matériel nécessaire au chaud
- prépare le matériel nécessaire
- prépare le matériel nécessaire du service

SOCKEL

La mise en place est faite correctement.

2

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

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- dépose les assiettes devant le client
- dépose les garnitures
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- respecte la préséance
- sert le client du bon côté
- 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.

3

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

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service - 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.

4

L'apprenant sait faire un service à la russe sous guidance.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- se tient correctement derrière son guéridon
- travaille avec rigueur sous instructions
- dresse proprement les assiettes
- pose correctement l'assiette devant le client

SOCKEL

Le service à la russe sous guidance est exécuté correctement.

5

L’apprenant est capable d’effectuer le débarrassage.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- met en ordre la table de service et le guéridon

SOCKEL

Le débarrassage est correct.

6

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d’apprentissage
- présente régulièrement les rapports écrits
- est motivé et montre de l’intérêt

SOCKEL

La documentation est à jour.