

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

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant sait faire un service sur assiette. Maximale Punktzahl: 6
	INDIKATOREN • 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 SOCKEL Le service sur assiette est fait correctement.

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Le débarrassage est correct.

3

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

Maximale Punktzahl: 6

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...)

SOCKEL

La mise en place est faite correctement.

4

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

Maximale Punktzahl: 12

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.

Maximale Punktzahl: 6

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.

Maximale Punktzahl: 6

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.

Maximale Punktzahl: 12

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.

8

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Les désirs des clients et les règles sont respectés.