

Service à l'anglaise, service des vins et digestifs - FORGR3

Code des Moduls:	FORGR3
Leistungsbaustein:	Service des mets et boissons 3 (SEMBO3)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprent iest capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.
	Maximale Punktzahl: 6
INDIKATOREN • met la vaisselle de service et le matériel nécessaire au chaud • prépare le matériel nécessaire. SOCKEL La mise en place est faite correctement.	

2

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

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

- dépose la vaisselle 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

SOCKEL

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

3

L'apprenti est capable d'effectuer le débarrassage.

Maximale Punktzahl: 6

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.

4

L'apprenti est capable de préparer et servir quelques digestifs classiques.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- présente les différents digestifs
- choisit la verrerie et les accessoires appropriés
- prépare les digestifs en respectant le dosage et la température
- sert et débarrasse les digestifs
- range les accessoires et ramène la verrerie sale à l'office

SOCKEL

Ces digestifs sont réalisés, servis et débarrassés correctement

5

L'apprenti est capable de servir une bouteille de vin.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- ouvre les vins en respectant les règles de service
- respecte les quantités à servir
- respecte l'ordre de service

SOCKEL

Le vin est servi correctement.

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.