Moduldetails konsultieren

Différentes méthodes de service - FORGR3

Code des Moduls:	FORGR3
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 3 (SEMEB3)
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, auf dem Teller zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er trägt 2 Teller in der linken Hand und einen 3. Teller in der rechten Hand (bei Linkshändern: umgekehrte Technik)
  - Er hält die Laufrichtung ein.
  - Er serviert in der richtigen Reihenfolge.
  - Er serviert von der richtigen Seite.

SOCKEL

Der Tellerservice wird korrekt durchgeführt.

2

Der Auszubildende kann einen Tisch abräumen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er wendet die richtige Abfolge beim Abräumen an.
  - Er räumt das Besteck ab.
  - Er stapelt die Teller richtig.
  - Er räumt das Geschirr weg.

SOCKEL

Das Abräumen ist korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en Place für den englischen Service vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt das Serviergeschirr und das benötigte Material (Teller, Platte, Beilagenschüssel usw.) warm.
  - Er bereitet das erforderliche Material vor.
  - Er bereitet das erforderliche Material vor (Vorlegezange, Unterteller, Schöpfkelle usw.).
  - Er schaltet die Wärmehalteplatten ein.

SOCKEL

Die Mise en place wird korrekt durchgeführt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, auf die englische Art zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er setzt die Beilagen ein.
  - Er deckt das Geschirr vor dem Gast ein.
  - Er trägt die Platte.
  - Er präsentiert die Platte und annonciert das Gericht.
  - Er verwendet die Vorlegezange.
  - Er serviert von der richtigen Seite.
  - Er serviert in der richtigen Reihenfolge.
  - Er hält die Menge ein.
  - Er passt die vom Gast gewünschte Menge an.

  * bei Linkshändern: umgekehrte Technik

* bei Linkshändern: umgekehrte Technik

SOCKEL

Der englische Service wird korrekt durchgeführt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, Notizen zum Service zu nehmen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er nimmt Serviceanweisungen entgegen und heftet sie ab.
  - Er kennt das Menü und die Zusammensetzung der Gerichte.

SOCKEL

Die Notizen zum Service sind richtig genommen und abgeheftet.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, beim Servieren eines Banketts mitzuwirken.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place durch.
  - Er wirkt am Servieren des Banketts mit.
  - Er hält sich an die Servierreihenfolge.
  - Er zeigt Initiative.
  - Er räumt den Raum nach dem Service auf.

SOCKEL

Die Teilnahme am Servieren des Banketts ist aktiv.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, die Ausbildungsberichte zu verfassen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Er verfasst Berichte sauber und leserlich nach den im Berichtsheft angegebenen Kriterien.

- Er legt regelmäßig schriftliche Berichte vor.

SOCKEL

Die Dokumentation ist auf dem neuesten Stand.

8

Der Auszubildende hört den Gästen zu und passt sich an das Arbeitsumfeld an.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er ist höflich.
  - Er ist respektvoll.
  - Er geht auf die Wünsche der Gäste ein.
  - Er wendet die internen Regeln an.

SOCKEL

Die Wünsche der Gäste werden respektiert, und die Regeln werden eingehalten.