Moduldetails konsultieren

Gestion du bar et service des apéritifs et digestifs - FORGR4

Code des Moduls:	FORGR4
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 4 (SEMEB4)
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, die klassischen Aperitifs vorzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
  - Er bereitet die Garnituren vor.
  - Er hält die Dosierung und die Serviertemperatur ein.
  - Er serviert.

SOCKEL

Die klassischen Aperitifs werden korrekt serviert.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, die klassischen Digestifs vorzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
  - Er bereitet die Garnituren vor.
  - Er hält die Dosierung und die Serviertemperatur ein.
  - Er serviert.

SOCKEL

Die klassischen Digestifs werden korrekt serviert.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, Bier zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser aus.
  - Er hält die Serviertemperaturen ein.
  - Er zapft Fassbier.
  - Er serviert Flaschenbier.

SOCKEL

Die verschiedenen Biere werden korrekt serviert.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die Mise en place der Bar vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kontrolliert den Getränkebestand der Bar.
  - Er füllt die Getränke der Bar auf.
  - Er hält die Lagermodalitäten ein.

SOCKEL

Die Mise en place der Bar ist gut durchgeführt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, den Tagesweinkeller zu kontrollieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er überprüft den Lagerbestand.
  - Er füllt den Tagesweinkeller auf.
  - Er hält die Lagermodalitäten ein.

SOCKEL

Die Mise en place des Tagesweinkellers ist korrekt durchgeführt.

6

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.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, Initiative zu ergreifen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er organisiert seinen Arbeitsplatz.
  - Er greift etwaigen Lagerengpässen vor.

SOCKEL

Die Autonomie am Arbeitsplatz ist gewährleistet.