Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROFI

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Integriertes Projekt und Praktikum/Praktika (PROST)
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Schriftliche Aufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, eine Speise- und Getränkekarte (Aperitifs, Weine und Digestifs) zu erstellen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er wählt die Speisen und Getränke aus.
  - Er verfasst die Karte sauber.
  - Er präsentiert die Karte.

SOCKEL

Die Karte ist gut verfasst und präsentiert.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, ein vollständiges Berichtsheft vorzulegen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er achtet auf das Layout.
  - Er präsentiert sein Berichtsheft, das vom Ausbilder unterzeichnet ist.

SOCKEL

Das Berichtsheft ist vollständig und gut präsentiert.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, den Verkaufspreis inklusive Steuern (TTC), die Zuschläge und der Multiplikator eines Getränks und/oder eines Gerichts zu berechnen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er berechnet den Preis inklusive Steuern (TTC).
  - Er berechnet die Zuschläge.
  - Er berechnet den Multiplikator.
  - Er wendet das Schema und die Formeln an
  - Er achtet auf die Präsentation.

SOCKEL

Die Rechnungen sind korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die verschiedenen Diäten zu erklären und ein geeignetes Menü vorzuschlagen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er nennt die Merkmale der verschiedenen Diäten.
  - Er schlägt ein Menü vor.

SOCKEL

Die verschiedenen Diäten sind bekannt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, kulinarische Erklärungen zum Programm der Semester 4, 5 und 6 zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er lokalisiert die Weinregionen.
- Er nennt bestimmte Appellationen.
  - Er erklärt ein Etikett.
  - Er nennt bestimmte Rebsorten.
  - Er unterscheidet verschiedene Weine (VDN, VND, SGN usw.).

SOCKEL

Die Erklärungen sind korrekt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, Erklärungen zum Weinbau in Frankreich zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er lokalisiert die Weinregionen.
- Er nennt bestimmte Appellationen.
  - Er erklärt ein Etikett.
  - Er nennt bestimmte Rebsorten.
  - Er unterscheidet verschiedene Weine (VDN, VND, SGN usw.).

SOCKEL

Die Erklärungen sind korrekt.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, die Vorbereitungsarbeiten für den Service für eine bestimmte Anzahl an Gästen durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place eines runden Tisches für bis zu 8 Gäste, des Offices, des Servicetischs durch.
  - Er führt die Mise en place der Theke durch (Aperitif, Cocktail, Kaffee, Tee).
  - Er führt die Mise en place für den Service der Weine durch.
  - Er führt die Mise en place eines Digestifwagens durch.

SOCKEL

Die Vorbereitungen sind korrekt durchgeführt.

8

Der Auszubildende ist in der Lage, praktische Arbeiten durchzuführen (Schneiden und/oder Tranchieren und/oder Flam und/oder kalte Speisen und/oder Käsewagen).

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place und die praktischen Arbeiten durch.

SOCKEL

Die praktischen Arbeiten sind gut gemacht.

9

Der Auszubildende ist in der Lage, Speisen und Getränke für eine bestimmte Anzahl an Gästen zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er macht den Service:

• Er empfängt die Gäste und stellt das Menü vor. • Er serviert die Getränke (Aperitif, Cocktail, Wasser, Wein, Kaffee, Tee und Digestif). • Er serviert das Essen. • Er räumt den Tisch ab. • Er verabschiedet die Gäste angemessen. • Er richtet die Räumlichkeiten wieder her.

SOCKEL

Der reibungslose Ablauf des Services ist gewährleistet.