Moduldetails konsultieren

Einführung in den Speisen- und Getränkeservice und das Herrichten des Gastraums - FORGR1

Code des Moduls:	FORGR1
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 1 (SEMBO1)
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

Der Auszubildende ist in der Lage, die Räumlichkeiten, das Mobiliar und die Geräte zu pflegen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er wählt und verwendet die richtigen Reinigungsprodukte und -geräte.
- Er reinigt die Räumlichkeiten.
- Er reinigt die Möbel.
- Er reinigt die Geräte gemäß den erhaltenen Anweisungen.
- Er hält die Sicherheits- und Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Räumlichkeiten, die Möbel und die Geräte sind sauber.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, das Material für die Mise en place vorzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er poliert das Besteck, das Geschirr und die Gläser.
- Er kontrolliert das Zubehör und das kleine Material.

SOCKEL

Das Material ist bereit für die Mise en place.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, die Tische anzuordnen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er richtet den Gastraum gemäß den erhaltenen Anweisungen ein.

SOCKEL

Die Tische im Gastraum sind korrekt angeordnet.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die Tische zu decken.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die Tischwäsche aus.
- Er legt das Tischtuch auf.
- Er wählt die verschiedenen Besteckteile.
- Er poliert das Besteck und das Geschirr.
- Er deckt das Besteck und das Geschirr ein.
- Er poliert die Gläser.
- Er stellt die Gläser hin.
- Er dekoriert und stellt das Zubehör hin.

SOCKEL

Die Tische sind korrekt gedeckt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er wählt die richtigen Gläser und das richtige Material aus.
- Er bereitet die Getränke zu.

Er handhabt ein beladenes Tablett.

- Er serviert und räumt die Getränke fachgerecht ab.

SOCKEL

Die alkoholfreien Kalt- und Heißgetränke werden korrekt serviert.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, den Gastraum nach dem Service aufzuräumen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er richtet den Gastraum wieder her.
- Er kontrolliert den Raum und reinigt ihn erforderlichenfalls.

SOCKEL

Der Gastraum wird korrekt aufgeräumt.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, die Gläser und das Leergut richtig einzuräumen und zu sortieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er räumt das Geschirr und das Leergut ab.
- Er bringt es an den dafür vorgesehenen Ort.
- Er wendet die für das Wegräumen geltenden Regeln an.
- Er unterscheidet und sortiert das Leergut nach seiner Herkunft.

SOCKEL

- Er räumt das Geschirr und das Leergut ab.
- Er bringt es an den dafür vorgesehenen Ort.
- Er wendet die für das Wegräumen geltenden Regeln an.
- Er unterscheidet und sortiert das Leergut nach seiner Herkunft.

8

Der Auszubildende respektiert die Arbeitszeiten des Unternehmens.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er erscheint und verlässt seinen Arbeitsplatz zur festgelegten Zeit.

SOCKEL

Die Arbeitszeiten werden eingehalten.