Moduldetails konsultieren

Tellerservice, Getränkeservice und Bar - FORGR2

Code des Moduls:	FORGR2
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 2 (SEMBO2)
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, Lage, Tellerservice durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er trägt die Teller.
- Er serviert von der richtigen Seite.
- Er kündigt das Gericht an.
- Er hält die Reihenfolge beim Servieren ein.

SOCKEL

Der Tellerservice erfolgt nach den definierten Kriterien.

2

Der Auszubildende ist in der Lage, den Tisch abzuräumen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Das Abräumen erfolgt korrekt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, offene Weine zu servieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er wählt das richtige Glas aus.
- Er schenkt die richtige Menge ein.
- Er trägt ein Tablett mit den Weingläsern.
- Er serviert und räumt von der richtigen Seite ab.

SOCKEL

Die offenen Weine werden korrekt serviert.

4

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

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er prüft die Sauberkeit der Bar und des Materials und führt bei Bedarf eine Reinigung durch.
- Er räumt die Gläser und das Material weg.
- Er prüft und füllt den Getränkebestand der Bar auf.

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 kontrolliert die Temperatur.
- Er prüft und füllt den Weinbestand des Tagesweinkellers auf.
- Er räumt die Flaschen an den richtigen Stellen ein.

SOCKEL

Der Tagesweinkeller ist aufgefüllt.

6

Der Auszubildende kennt das Recyclingsystem.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er sortiert das Leergut.
- Er sortiert die Verpackungen.
- Er sortiert die Abfälle.

SOCKEL

Das Recyclingsystem wird eingehalten.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, einige klassische Aperitifs zuzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die verschiedenen Aperitifs vor.
- Er wählt die richtigen Gläser und das richtige Zubehör aus.
- Er wählt die richtigen Garnituren aus.
- Er bereitet die Aperitifs unter Berücksichtigung der Dosierung und Temperatur zu.
- Er serviert die Aperitifs und räumt sie ab.
- Er sortiert das Leergut, räumt das Zubehör weg und bringt die schmutzigen Gläser ins Office.

SOCKEL

Diese Aperitifs werden korrekt zubereitet, serviert und abgeräumt.

8

Der Auszubildende nimmt Anweisungen und Kritik an.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er nimmt Kritik und Ratschläge an.
- Er stellt Fragen.
- Er führt die erhaltenen Anweisungen aus.

SOCKEL

Die Kritik wird angenommen, und die Anweisungen werden ausgeführt.