Moduldetails konsultieren

Englischer Service, Servieren der Weine und Digestifs - FORGR3

Code des Moduls:	FORGR3
Leistungsbaustein:	Speisen- und Getränkeservice 3 (SEMBO3)
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 Mise en Place für den englischen Service vorzunehmen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt das Serviergeschirr und das benötigte Material warm.
- Er bereitet das erforderliche Material vor.

SOCKEL

Die Mise en place wird korrekt durchgeführt.

2

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

Maximale Punktzahl: 18

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Der englische Service wird korrekt durchgeführt.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, abzuräumen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er wendet die richtige Abfolge beim Abräumen an.
- Er räumt das Besteck ab.
- Er stapelt die Teller richtig.
- Er bringt den Servicetisch und den Guéridon in Ordnung.

SOCKEL

Das Abräumen ist korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, einige klassische Digestifs vorzubereiten und zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

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

SOCKEL

Diese Digestifs werden korrekt zubereitet, serviert und abgeräumt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, eine Flasche Wein zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er öffnet die Weine unter Einhaltung der Serviceregeln.
- Er hält die zu servierende Menge ein.
- Er hält die Reihenfolge beim Servieren ein.

SOCKEL

Der Wein wird korrekt serviert.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, die verschiedenen Phasen seiner Arbeit schriftlich zu dokumentieren.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verfasst Berichte sauber und leserlich nach den im Berichtsheft angegebenen Kriterien.
- Er legt regelmäßig schriftliche Berichte vor.
- Er ist motiviert und zeigt Interesse.

SOCKEL

Die Dokumentation ist auf dem neuesten Stand.