Moduldetails konsultieren

Herrichten des Saales - FORGR1

Code des Moduls:	FORGR1
Leistungsbaustein:	Mise en place und Empfang (MIPLA)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	3
Beruf / **Tätigkeit:**	Serveur de restaurant
Diplom / **Zertifikat:**	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1

L'apprenti sait faire l'entretien des lieux et du matériel.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il connaît les produits et matériaux de nettoyage et d'entretien et peut les expliquer.

SOCKEL

Il sait choisir le produit d'entretien approprié aux tâches à exécuter.
La manipulation des produits de nettoyage se fait soigneusement.

2

L'apprenti sait faire la mise en place selon les besoins.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il est en mesure d'interpréter le plan.
Il sait aligner correctement le mobilier du restaurant selon le plan établi.

SOCKEL

La carcasse de la salle est faite correctement.
Des petites différences dans l'aspect de la salle sont tolérées.

3

L'apprenti sait effectuer la remise de la salle après le service.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il trie les déchets.
Il sait ranger le matériel utilisé : vaisselle, couverts, linge, décorations, chaises et tables d'après les critères de l'entreprise.

SOCKEL

La remise en ordre de la salle a été faite selon les critères de l'entreprise.

4

L'apprenti est capable de faire l'entretien du matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il connait le bon usage des machines et respecte les règles de sécurité.
Il nettoie le matériel utilisé en utilisant les produits corrects.
Il range le matériel à sa place.
Il respecte les règles d'hygiène.

SOCKEL

Le matériel est propre et rangé à sa place.

5

L'apprenti respecte les horaires de travail de l'entreprise.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il se présente et quitte son poste de travail à l'heure demandée.

SOCKEL

Ponctualité absolue,sauf en cas de force majeure.

6

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il s'informe sur ses devoirs.
Il contrôle ses résultats et respecte les règles de l'entreprise.

SOCKEL

Son comportement est approprié.
Le travail est fait soigneusement

7

L'apprenti est capable de travailler en coordination avec les autres personnes de l'équipe.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il a un esprit communicatif.
Il est bien intégré dans l'équipe.

SOCKEL

Il sait travailler en brigade.

8

L'apprenti veille a la propreté de la salle et à l'entretien du mobilier.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il connaît les standards de propreté.
Il peut contrôler et corriger les différences.

SOCKEL

La salle et le matériel sont propres.

9

L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail et est capable de l'expliquer à son supérieur.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il documente les différentes étapes de son travail.
Il remet son rapport par écrit à son supérieur.
Il explique les travaux à son supérieur.

SOCKEL

Il présente un rapport écrit des travaux exécutés à son supérieur.