

Code des Moduls:	FORGR2
Leistungsbaustein:	Einfache Servicearbeiten im Restaurant durchführen (SERSI)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	2
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 servir et débarrasser correctement les plats sur assiettes tout en respectant les règles de service.
	Obligatorisch
INDIKATOREN Il suit l'ordre chronologique. Il contrôle la propreté de l'assiette. Il sert du bon côté. Il débarrasse du bon côté et au bon moment. Il applique les gestes de débarrassage corrects. Il range correctement le matériel débarrassé. SOCKEL Les assiettes sont correctement servies. L'ordre de débarrassage est correct. Il est capable de porter 3 assiettes standard. Des petites erreurs sont tolérées.	

2

L'apprenti est capable de servir et de débarrasser les boissons préparées et les vins ouverts.

Obligatorisch

INDIKATOREN

Il est capable de porter un plateau avec des boissons.
Il suit l'ordre chronologique.
Il sert du bon côté.
Il utilise les verres corrects.
Il verse la quantité correcte.
Il débarrasse du bon côté.
Il applique l'ordre et les gestes de débarrassage.
Il range correctement sur un chariot ou au bar.

SOCKEL

Les boissons sont, dans la plupart du temps, servies correctement. L'ordre de débarrassage des verres et bouteilles est correct.

3

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il exécute le travail dans le bon ordre et sait répéter ses tâches.
Il travaille de manière indépendante et prend des renseignements auprès de son supérieur en cas de besoin.

SOCKEL

Les différentes étapes de son travail sont documentées correctement.
Il maîtrise les gestes professionnels.

4

L'apprenti est capable de travailler en équipe.

Ausgewählt

INDIKATOREN

Il est bien intégré dans l'équipe.

SOCKEL

L'équipe fonctionne bien.