

<b>Code des Moduls:</b>	FORGR6
<b>Leistungsbaustein:</b>	Participer à l'accueil client et assurer un service spécialisé (ACASS)
<b>Festgelegte Bewertungsmethoden:</b>	0
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Certificat de capacité professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenti sait faire un accueil correct.</p> <div style="border: 1px solid gray; background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin: 10px 0; text-align: center;">Ausgewählt</div>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <p>Il accueille le client en saluant poliment. Il demande si le client a réservé. Il maîtrise un vocabulaire de base en français. Il s'occupe du vestiaire du client et l'accompagne à table selon les règles établies. Il installe le client à table.</p> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>L'accueil est fait plus ou moins correctement.</p>	

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">2</div>	<p>L'apprenti sait prendre des commandes.</p> <div style="border: 1px solid gray; background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin: 10px 0; text-align: center;">Ausgewählt</div>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <p>Il est capable de présenter les différents plats de la carte au client. Il est capable de noter la commande correctement en utilisant la méthode de l'entreprise.</p> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Les plats sont présentés plus ou moins correctement. La commande est prise correctement.</p>	

3

L'apprenti sait rédiger un bon de commande.

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

Il rédige le bon de commande correctement et lisiblement en séparant les différentes catégories de mets.  
Il n'utilise que les abréviations usuelles de l'entreprise.  
Il maîtrise le matériel informatique utilisé dans l'entreprise.

#### SOCKEL

Le bon de commande est rédigé correctement.

4

L'apprenti sait transmettre le bon de commande à la cuisine (en le déposant personnellement ou en l'envoyant par système informatique).

Obligatorisch

#### INDIKATOREN

Il distingue les différents bons (bar, cuisine, cave etc.) Il utilise les voies de transmission usuelles de l'entreprise (système électronique).

#### SOCKEL

Le bon est transmis correctement.

5

L'apprenti connaît les horaires et disponibilités de l'entreprise.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- il connaît les heures de pointe de l'entreprise
- il comprend son horaire

#### SOCKEL

L'horaire est respecté.

6

L'apprenti adapte sa tenue aux exigences de l'entreprise.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

- il respecte le style de l'entreprise
- respecte les règles d'hygiène.

#### SOCKEL

La tenue est adaptée, propre et nette.

7

L'apprenti travaille de manière consciencieuse.

Ausgewählt

#### INDIKATOREN

Il écoute attentivement .  
Il vérifie les données .

#### SOCKEL

Le travail est bien fait.