

Code des Moduls:	PROFI
Leistungsbaustein:	Projet intégré et stage(s) (PROST)
Festgelegte Bewertungsmethoden:	0
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	Il est capable de préparer et servir les apéritifs les plus courants.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • connaît quelques familles d'apéritifs. • connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir. SOCKEL Les apéritifs sont réalisés et servis dans les bons verres en respectant la quantité et garnitures.	

2	Il est capable de faire les travaux de préparation au service.
	Obligatorisch
INDIKATOREN • sait faire la mise en place pour quatre personnes de la table des clients pour le menu à servir, de l'office, de la table de service et du comptoir. SOCKEL La mise en place est correctement réalisée en respectant le menu. La plupart des travaux sont correctement réalisés.	

3

Il est capable de faire un service correct.

Obligatorisch

INDIKATOREN

sait :

- faire un service pour 4 personnes.
- faire l'accueil des clients
- faire le service des mets.
- faire le service des boissons.

(apéritifs, eaux, vins ouverts, café et thé)

- faire le débarrassage de la table.
- congédier correctement les clients.
- remettre en ordre les locaux.

SOCKEL

Le service est exécuté sans faute grave.

- Le service se déroule sans incidents majeurs.

4

Il est capable de préparer et servir les digestifs les plus courants.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- connaît quelques familles de digestifs.
- connaît les différentes sortes de verres, les garnitures et la quantité à servir.

SOCKEL

Les digestifs sont servis dans les bons verres en respectant la quantité.

5

Il est capable d'expliquer sa façon de faire.

Ausgewählt

INDIKATOREN

- répond poliment et correctement aux questions posées

SOCKEL

Les explications sont cohérentes.