

Servieren von einfachen alkoholischen Getränken (FORGR3)

Code des Moduls	FORGR3
Leistungsbaustein	Die verschiedenen Serviermethoden (MESER)
Beruf / Tätigkeit	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none">• met la vaisselle de service et le matériel nécessaire au chaud• prépare le matériel nécessaire• prépare le matériel nécessaire du service	
Sockel	
La mise en place est faite correctement.	

2**L'apprenant est capable de faire un service à l'anglaise.****Indikatoren**

- dépose les assiettes devant le client
- dépose les garnitures
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- respecte la préséance
- sert le client du bon côté
- respecte la quantité
- adapte la quantité souhaitée par le client

*pour un gaucher, inverser la technique

Sockel

Le service à l'anglaise est exécuté correctement.

3**L'apprenant sait réaliser la mise en place pour un service à la russe.****Indikatoren**

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service - fait la mise en place à l'office :
- allumer les plaques chauffantes • mettre la vaisselle nécessaire au chaud • préparer les sous-assiettes...

Sockel

La mise en place est faite correctement.

4	L'apprenant sait faire un service à la russe sous guidance.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • se tient correctement derrière son guéridon • travaille avec rigueur sous instructions • dresse proprement les assiettes • pose correctement l'assiette devant le client 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le service à la russe sous guidance est exécuté correctement.</p>	
5	L'apprenant est capable d'effectuer le débarrassage.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • applique l'ordre de débarrassage • descend les couverts • empile correctement les assiettes • met en ordre la table de service et le guéridon 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le débarrassage est correct.</p>	
6	L'apprenti est capable de documenter par écrit les différentes étapes de son travail.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • rédige proprement et lisiblement des rapports selon les critères donnés dans le carnet d'apprentissage • présente régulièrement les rapports écrits • est motivé et montre de l'intérêt 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>La documentation est à jour.</p>	

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	0 / 6
---	--------------

Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen	0
--	----------