

Reservierungen und Bestellungen entgegennehmen und einkassieren (FORGR3)

Code des Moduls	FORGR3
Leistungsbaustein	Vertiefung von Empfang und Bedienung (SEMEB2)
Beruf / Tätigkeit	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant sait faire un service sur assiette.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique) • respecte le sens de la marche • respecte la préséance • sert du bon côté 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

2	L'apprenant sait débarrasser une table.
	<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 • range la vaisselle
	<p style="text-align: center;">Socket</p> <p>Le débarrassage est correct.</p>
3	L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.
	<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • met la vaisselle de service, le matériel nécessaire (assiette, plateau, légumier...) au chaud • prépare le matériel nécessaire • prépare le matériel nécessaire au service (pince, sous-assiette, louche...)
	<p style="text-align: center;">Socket</p> <p>La mise en place est faite correctement.</p>

4

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

Indikatoren

- dépose les garnitures
- dépose la vaisselle devant le client
- porte le plateau
- présente le plateau et annonce le plat
- utilise la pince de service
- sert le client du bon côté
- respecte la préséance
- 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.

5

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 : pince, linceul, assiette de débarrassage, louche...
 - 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.

6	L'apprenant sait faire un service à la russe.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • présente et annonce le plat • se tient correctement derrière son guéridon • travaille avec rigueur • dresse proprement les assiettes • pose correctement l'assiette devant le client 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le service à la russe est fait correctement.</p>	
7	L'apprenant sait présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • fait la mise en place • respecte la température de service • présente la bouteille de vin et donne les explications adéquates • ouvre la bouteille de crémant et vin • respecte la quantité et l'ordre de service 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le vin est servi correctement.</p>	
8	L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • est poli • est respectueux • répond aux désirs des clients • applique les règles internes 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les désirs des clients et les règles sont respectés.</p>	

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	0 / 8
---	--------------

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