

Tellergerichte, Getränke und offene Weine servieren (FORGR2)

Code des Moduls	FORGR2
Leistungsbaustein	Einfache Servicearbeiten im Restaurant durchführen (SEMEB1)
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.
Indikatoren	
<ul style="list-style-type: none">• porte les assiettes• sert du bon côté• annonce le plat• respecte l'ordre de service	
Sockel	
Le service sur assiette est fait correctement.	

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
	<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le débarrassage est correct.</p>
3	L'apprenant est capable de servir les vins ouverts et boissons sans alcool.
	<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • choisit la verrerie et porcelaine appropriées • choisit les garnitures correctes • prépare les boissons • sert les boissons selon les règles de service
	<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont préparés et servis correctement.</p>
4	L'apprenant est capable de débarrasser les vins ouverts et boissons sans alcool.
	<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • débarrasse les boissons selon les règles de service • trie les vidanges, range la porcelaine et la verrerie sales à l'office
	<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Les vins ouverts et les boissons sans alcool sont débarrassés correctement.</p>

5	L'apprenant est capable de travailler en équipe.
<p style="text-align: center;">Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • s'intègre dans l'équipe • communique avec l'équipe 	
<p style="text-align: center;">Sockel</p> <p>Le travail d'équipe est respecté.</p>	

Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen	0 / 5
Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen	0