

|                             |                                                                       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Code des Moduls:</b>     | FORGR2                                                                |
| <b>Leistungsbaustein:</b>   | Servieren einfacher Getränke und Gerichte (SEBOS)                     |
| <b>Beruf / Tätigkeit:</b>   |                                                                       |
| <b>Diplom / Zertifikat:</b> | Certificat de capacité professionnelle                                |
| <b>Bewertungsmethoden:</b>  | Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung |

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>L'apprenant est capable de faire le service sur assiettes.</p> <p>Maximale Punktzahl: 12</p> |
| <p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sert suivant le sens des aiguilles d'une montre*</li> <li>• respecte la préséance</li> <li>• sert du bon côté</li> </ul> <p>*pour un gaucher, inverser la technique</p> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p> |                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>L'apprenant est capable de débarrasser la table.</p> <p>Maximale Punktzahl: 12</p> |
| <p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applique l'ordre de débarrassage</li> <li>• descend les couverts</li> <li>• empile correctement les assiettes</li> </ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Le débarrassage est fait correctement.</p> |                                                                                       |

3

L'apprenant sait effectuer la remise en ordre de la salle après le service.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- remet la salle en ordre
- contrôle le lieu et nettoie en cas de besoin

#### SOCKEL

La remise en ordre de la salle est respectée.

4

L'apprenant est capable de servir les boissons chaudes.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- choisit le matériel approprié
- nomme des infusions, thés et cafés classiques
- réalise des différentes boissons chaudes
- prépare les garnitures
- sert et débarrasse du bon côté

#### SOCKEL

Les boissons chaudes sont servies correctement.

5

L'apprenant est capable de servir les vins ouverts.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- choisit le verre approprié
- respecte les températures de service
- verse la bonne quantité
- porte un plateau avec les verres de vin
- sert et débarrasse du bon côté

#### SOCKEL

Les vins ouverts sont servis correctement.

6

L'apprenant accepte ordres et critiques.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- accepte la critique et les conseils
- pose des questions
- exécute les ordres donnés

#### SOCKEL

La critique est acceptée et les ordres sont exécutés.