Moduldetails konsultieren

Servieren von alkoholischen Getränken - FOGRF4

Code des Moduls:	FOGRF4
Leistungsbaustein:	Servieren und verwalten von Getränken (SEGEB)
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 est capable de servir les apéritifs classiques.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit les verres appropriés
- prépare les garnitures
- respecte les doses
- fait le service

SOCKEL

Les apéritifs classiques sont servis correctement.

2

L'apprenant est capable de servir les digestifs classiques.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit les verres appropriés
- prépare les garnitures
- respecte les doses
- fait le service

SOCKEL

Les digestifs classiques sont servis correctement.

3

L'apprenant est capable de servir les bières.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- choisit les verres appropriés
- respecte les températures de service
- tire la bière à pression
- sert la bière en bouteille

SOCKEL

Les différentes bières sont servies correctement.

4

L'apprenant est capable de faire la mise en place du bar.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- contrôle l'inventaire des boissons du bar
- réapprovisionne les boissons du bar
- respecte les modalités de stockage

SOCKEL

La mise en place du bar est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de faire le contrôle de la cave du jour.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- vérifie le stock
- réapprovisionne la cave du jour
- respecte les modalités de stockage

SOCKEL

La mise en place de la cave du jour est correcte.

6

L'apprenant est capable de prendre des initiatives.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- organise son poste de travail
- anticipe les éventuelles ruptures de stocks

SOCKEL

L’autonomie au travail est assurée.