

<b>Code des Moduls:</b>	FOGRF3
<b>Leistungsbaustein:</b>	Vertiefung von Empfang und Bedienung (SEMEB2A)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>L'apprenant sait faire un service sur assiette.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Maximale Punktzahl: 6</div>
<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• porte 2 assiettes sur la main gauche et une 3e assiette dans la main droite (pour un gaucher, inverser la technique)</li><li>• respecte le sens de la marche</li><li>• respecte la préséance</li><li>• sert du bon côté</li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Le service sur assiette est fait correctement.</p>	

2

L'apprenant sait débarrasser une table.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- applique l'ordre de débarrassage
- descend les couverts
- empile correctement les assiettes
- range la vaisselle

#### SOCKEL

Le débarrassage est correct.

3

L'apprenant est capable de réaliser la mise en place pour le service à l'anglaise.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- 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...)

#### SOCKEL

La mise en place est faite correctement.

4

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

Maximale Punktzahl: 12

#### 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.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- fait la mise en place sur un guéridon/table de service : pince, lитеau, 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.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- 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

#### SOCKEL

Le service à la russe est fait correctement.

7

L'apprenant sait présenter, ouvrir et servir le crémant et les vins luxembourgeois.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- 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

#### SOCKEL

Le vin est servi correctement.

8

L'apprenant est à l'écoute des clients et s'adapte à l'environnement de travail.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- est poli
- est respectueux
- répond aux désirs des clients
- applique les règles internes

#### SOCKEL

Les désirs des clients et les règles sont respectés.