

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	<p>L'apprenant est capable de servir les apéritifs classiques.</p> <p>Maximale Punktzahl: 12</p>
	<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les verres appropriés• prépare les garnitures• respecte les doses• fait le service <p>SOCKEL</p> <p>Les apéritifs classiques sont servis correctement.</p>

2	<p>L'apprenant est capable de servir les digestifs classiques.</p> <p>Maximale Punktzahl: 12</p>
	<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• choisit les verres appropriés• prépare les garnitures• respecte les doses• fait le service <p>SOCKEL</p> <p>Les digestifs classiques sont servis correctement.</p>

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.