

Coordination et réalisation d'un service complet - FOGRF6

Code des Moduls:	FOGRF6
Leistungsbaustein:	Service des mets et des boissons 4 (SEMEB4)
Beruf / Tätigkeit:	Serveur de restaurant
Diplom / Zertifikat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Bewertungsmethoden:	Betrieblicher Auftrag, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	L'apprenant est capable de coordonner et d'organiser un service. Maximale Punktzahl: 18
	INDIKATOREN • vérifie les réservations • distribue les tables • communique avec le chef de cuisine pour les changements éventuels, les suggestions... • contrôle la mise en place SOCKEL Les travaux sont bien coordonnés et organisés.

2

L'apprenant est capable d'assurer le service de son rang.

Maximale Punktzahl: 24

INDIKATOREN

- accueille et installe les clients
- propose les suggestions
- prend les commandes
- envoie les commandes
- fait le service
- prépare et présente l'addition
- prend soin du départ des clients

SOCKEL

Le bon déroulement du service est assuré.

3

L'apprenant est capable d'assurer le rangement à la fin du service.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- remet en ordre les locaux
- contrôle le rangement

SOCKEL

Le rangement à la fin du service est assuré.

4

L'apprenant est capable de s'affirmer.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- montre de l'assurance
- réagit
- prend des décisions

SOCKEL

La confiance en soi est visible.