

Moduldetails konsultieren

Integriertes Abschlussprojekt - PROF1

<b>Code des Moduls:</b>	PROFI
<b>Leistungsbaustein:</b>	Integriertes Projekt und Praktikum/Praktika (PROST)
<b>Beruf / Tätigkeit:</b>	Serveur de restaurant
<b>Diplom / Zertifikat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Bewertungsmethoden:</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Schriftliche Aufgabe

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>Der Auszubildende ist in der Lage, eine Speise- und Getränkekarte (Aperitifs, Weine und Digestifs) zu erstellen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">Maximale Punktzahl: 6</div>
	<p><b>INDIKATOREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er wählt die Speisen und Getränke aus.<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Er verfasst die Karte sauber.</li><li>◦ Er präsentiert die Karte.</li></ul></li></ul> <p><b>SOCKEL</b></p> <p>Die Karte ist gut verfasst und präsentiert.</p>

2

Der Auszubildende ist in der Lage, ein vollständiges Berichtsheft vorzulegen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er achtet auf das Layout.
  - Er präsentiert sein Berichtsheft, das vom Ausbilder unterzeichnet ist.

#### SOCKEL

Das Berichtsheft ist vollständig und gut präsentiert.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, den Verkaufspreis inklusive Steuern (TTC), die Zuschläge und der Multiplikator eines Getränks und/oder eines Gerichts zu berechnen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er berechnet den Preis inklusive Steuern (TTC).
  - Er berechnet die Zuschläge.
  - Er berechnet den Multiplikator.
  - Er wendet das Schema und die Formeln an
  - Er achtet auf die Präsentation.

#### SOCKEL

Die Rechnungen sind korrekt.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, die verschiedenen Diäten zu erklären und ein geeignetes Menü vorzuschlagen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er nennt die Merkmale der verschiedenen Diäten.
  - Er schlägt ein Menü vor.

#### SOCKEL

Die verschiedenen Diäten sind bekannt.

5

Der Auszubildende ist in der Lage, kulinarische Erklärungen zum Programm der Semester 4, 5 und 6 zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er lokalisiert die Weinregionen.
- Er nennt bestimmte Appellationen.
  - Er erklärt ein Etikett.
  - Er nennt bestimmte Rebsorten.
  - Er unterscheidet verschiedene Weine (VDN, VND, SGN usw.).

#### SOCKEL

Die Erklärungen sind korrekt.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, Erklärungen zum Weinbau in Frankreich zu geben.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er lokalisiert die Weinregionen.
- Er nennt bestimmte Appellationen.
  - Er erklärt ein Etikett.
  - Er nennt bestimmte Rebsorten.
  - Er unterscheidet verschiedene Weine (VDN, VND, SGN usw.).

#### SOCKEL

Die Erklärungen sind korrekt.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, die Vorbereitungsarbeiten für den Service für eine bestimmte Anzahl an Gästen durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place eines runden Tisches für bis zu 8 Gäste, des Offices, des Servicetisches durch.
  - Er führt die Mise en place der Theke durch (Aperitif, Cocktail, Kaffee, Tee).
  - Er führt die Mise en place für den Service der Weine durch.
  - Er führt die Mise en place eines Digestifwagens durch.

#### SOCKEL

Die Vorbereitungen sind korrekt durchgeführt.

8

Der Auszubildende ist in der Lage, praktische Arbeiten durchzuführen (Schneiden und/oder Tranchieren und/oder Flamm und/oder kalte Speisen und/oder Käsewagen).

Maximale Punktzahl: 6

#### INDIKATOREN

- Er führt die Mise en place und die praktischen Arbeiten durch.

#### SOCKEL

Die praktischen Arbeiten sind gut gemacht.

9

Der Auszubildende ist in der Lage, Speisen und Getränke für eine bestimmte Anzahl an Gästen zu servieren.

Maximale Punktzahl: 12

#### INDIKATOREN

- Er macht den Service:
- Er empfängt die Gäste und stellt das Menü vor. • Er serviert die Getränke (Aperitif, Cocktail, Wasser, Wein, Kaffee, Tee und Digestif). • Er serviert das Essen. • Er räumt den Tisch ab. • Er verabschiedet die Gäste angemessen. • Er richtet die Räumlichkeiten wieder her.

#### SOCKEL

Der reibungslose Ablauf des Services ist gewährleistet.