**Kompetenzorientierte Beurteilungskriterien Restaurantmanagement – Menü/FW**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ziel | | | | Deskriptoren  (Beschreibung) | Indikatoren  (Hinweise und Beispiele zur Konkretisierung) | |
| *Kompetenzbereich A:* | | | | **Ich kann im entsprechenden Erscheinungsbild auftreten** | | |
| professionelles Erscheinungsbild haben  *(3 P)* | | | | professionelle Arbeitskleidung tragen  auf persönliche Hygiene achten | gewaschen, gebügelt und vollständig  Haare, Fingernägel, Schmuck, Piercing, Make-up, Kaugummi, Körpergeruch | |
| *Kompetenzbereich B:* | | | | **Ich kann Vorarbeiten zum Service durchführen** | | |
| Inventar auswählen  *(7 P)* | | | in Koordination mit der Küche auswählen | | Auswahl entsprechend der Speisenfolge | |
| Arbeitstechnik beim Tischdecken anwenden  *(3 P)* | | | mit entsprechenden Hilfsmitteln decken  rationell und professionell arbeiten | | Tablett – Gueridon - Hand  Tischwäsche, Servietten | |
| Gedeck auflegen  *(2 P)* | | | Gedeckteile richtig positionieren,  exakt aufdecken | | Besteck, Gläser, Brotteller… | |
| einen ansprechenden Gesamteindruck vermitteln  *(2 P)* | | | der Alltagssituation im Restaurant gehobener Kategorie entsprechen | | Blumen, Tischarrangement, Servietten, Sessel … | |
| Mise en place/Sideboard vorbereiten  *(2 P)* | | | entsprechend den schulinternen Gegebenheiten vorbereiten | | Vollständigkeit, Anordnung | |
| Ordnung im Raum herstellen  *(1 P)* | | | auf harmonischen Gesamteindruck des Raumes achten | | Vorhänge, offene Fächer, Tücher, Blumenreste…. | |
| *Kompetenzbereich C:* | | | | **Ich kann Gäste professionell betreuen** | | |
| situationsgerecht kommunizieren  *(6 P)* | | | | Gäste empfangen  Gäste begrüßen, platzieren  auf Gästewünsche eingehen  auf Missgeschicke entsprechend reagieren  Gäste verabschieden | korrekte Anrede, Höflichkeit, Aufmerksamkeit, Sprache, Körpersprache, Flexibilität | |
| Getränkekarte korrekt einsetzen  *(2 P)* | | geöffnet und erklärend überreichen  Zeitpunkt und Reihenfolge beachten  standortbezogene Abläufe erklären (Sternchen)  Gäste informieren und beraten | | | | optische und akustische Wahrnehmung |
| Getränkebestellung aufnehmen und weiterleiten  *(2 P)* | | schriftlich aufnehmen  an die Küche/Schank weiterleiten (schulspezifische Varianten) | | | |  |
| Koordination mit der Küche und Schank  *(1 P)* | | Getränke und Speisen zeitgerecht abrufen | | | | richtiger Zeitpunkt  Umgang mit KollegInnen |
| *Kompetenzbereich D:* | | **Ich kann Getränke servieren** | | | | |
| Getränke servieren  *(11 P)* | richtigen Zeitpunkt wählen,  Tragetechnik beherrschen,  von der richtigen Seite und Richtung servieren  Wein empfehlen, beschreiben, präsentieren  verschiedene Kaffeearten anbieten | | | | | Anfassen der Gläser und Flaschen, Füllmenge;  korrespondierend zur Speise, Glasauswahl  Etikett zum Gast, korrektes Einschenken des Weines (wie wird Flasche gehalten, Abdrehen des Tropfens…)  Vollständigkeit Jourtablett |
| *Kompetenzbereich E:* | | **Ich kann Speisen servieren** | | | | |
| Couvert, 1. bis 4. Gang servieren und abservieren  *(16 P)* | richtigen Zeitpunkt wählen  Tragetechnik beherrschen  von der richtigen Seite und Richtung servieren und abservieren  Menagen abservieren | | | | | vor dem Dessert |
| *Kompetenzbereich F:* | | **Ich kann Nacharbeiten durchführen** | | | | |
| abschließende Arbeiten durchführen  *(2 P)* | | die Wäsche fachgerecht versorgen  Ordnung im Raum herstellen | | | | Tische, Sessel, Sideboard… |