**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 tragenauf 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 deckenrationell und professionell arbeiten | Tablett – Gueridon - HandTischwäsche, 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 empfangenGäste begrüßen, platzierenauf Gästewünsche eingehenauf Missgeschicke entsprechend reagierenGäste verabschieden | korrekte Anrede, Höflichkeit, Aufmerksamkeit, Sprache, Körpersprache, Flexibilität |
| Getränkekarte korrekt einsetzen*(2 P)* | geöffnet und erklärend überreichenZeitpunkt und Reihenfolge beachtenstandortbezogene Abläufe erklären (Sternchen)Gäste informieren und beraten | optische und akustische Wahrnehmung |
| Getränkebestellung aufnehmen und weiterleiten*(2 P)* | schriftlich aufnehmenan die Küche/Schank weiterleiten (schulspezifische Varianten) |  |
| Koordination mit der Küche und Schank*(1 P)* | Getränke und Speisen zeitgerecht abrufen | richtiger ZeitpunktUmgang 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, präsentierenverschiedene Kaffeearten anbieten | Anfassen der Gläser und Flaschen, Füllmenge;korrespondierend zur Speise, GlasauswahlEtikett 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 wählenTragetechnik beherrschenvon der richtigen Seite und Richtung servieren und abservierenMenagen abservieren | vor dem Dessert |
| *Kompetenzbereich F:* | **Ich kann Nacharbeiten durchführen** |
| abschließende Arbeiten durchführen*(2 P)* | die Wäsche fachgerecht versorgenOrdnung im Raum herstellen | Tische, Sessel, Sideboard… |