

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration »
E32 Sous-épreuve d'organisation et de mise en œuvre d'un service

SITUATION N° 1 en Centre de Formation (20 points)

E32 - S1



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2014

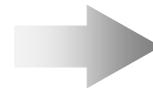
La situation est réalisée avant la fin du premier semestre de la classe de première

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*			Critères d'évaluation	pts	barème	
			N	ECA	M				
			N	-	+				
			M						
Phase écrite									
1	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits				La commercialisation et la valorisation des produits			
		C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets							
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.2 Organiser la mise en place				La qualité de la mise en place			
	C2.2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services				La répartition des tâches			
		C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service							
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue				L'approvisionnement en matière d'œuvre			
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements							
Phase pratique									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle				L'accueil et la prise en charge de la clientèle			
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle				La commercialisation des produits			
		C1-1.4 Présenter les supports de vente							
		C1-1.8 Prendre congé du client				La prise de congé			
	C1-2 Entretenir des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes				Les annonces au passe			
		C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes							
C1-3 Vendre des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits				La commercialisation des produits				
	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons								
	C1-3.5 Prendre une commande					La prise de commande			
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels				La remise en état des locaux			
		C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place				La qualité de la mise en place			
		C2-1.4 Contrôler les mises en place							
	C2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets				Le service des mets et des boissons			
		C2-3.3 Servir des boissons				Les règles de présence et de savoir-être			
						La synchronisation du service			
3	C3-1 Travailler en équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels				La communication avec les différents services			
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service				La répartition des tâches			
	C3-3 Rendre compte de son travail	C3-3.1 Produire une synthèse écrite				Qualité du document et réalisme professionnel			
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse				Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication			
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité				Respect réglementation			
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique				Respect des recommandations (environnement durable)			
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique				Respect des recommandations			
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions				Respect de la réglementation			
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions							
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions				Respect de la réglementation			
Compétences : BEP uniquement / BEP et Bac Pro			* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé						
Total Baccalauréat Professionnel (en points)								/20	

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration »
E32 Sous-épreuve d'organisation et de mise en œuvre d'un service

Membres du jury			Appréciation
Fonction	NOM Prénom	Émargement	
Professeur ou formateur			
Professionnel			

Situation 1 - E32



/20 points