

**SITUATION en Centre de Formation (80 points)**



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2014

La situation d'évaluation en établissement de formation se déroule lors du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	pts	barème
			N	ECA		M			
			N	-	+	M			
<b>Atelier BAR (20 points – 30 minutes maximum)</b>									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale					Pertinence des conseils et de l'argumentation		/20
	C1.3 Vendre des prestations	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons					Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction		
<b>Atelier SOMMELLERIE (20 points – 30 minutes maximum)</b>									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale					Pertinence des conseils et de l'argumentation		/14
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets					Cohérence de l'accord Originalité-modernité de la proposition		
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions					Qualité de l'analyse sensorielle		/6
<b>Atelier VALORISATION DES PRODUITS (40 points – 30 minutes maximum)</b>									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale					Pertinence des conseils et de l'argumentation		/30
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits					Qualité de la valorisation des produits Force de conviction		
		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons					Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction		
		C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets					Cohérence de l'accord Originalité-modernité de la proposition		
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique					Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle		/10
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions					Conformité du contrôle		
								* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé	
									<b>/80</b>

Membres du jury		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Professionnel		

Appréciation

Situation - E31



**/80 points**