



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

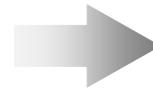
Session 2013

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	pts	barème
			N	ECA		M			
			N	-	+	M			
<b>Phase écrite</b>									
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		
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							
<b>Phase pratique</b>									
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 Entretien 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 une attitude et un comportement professionnels					La communication avec les différents services		
		C3-1.2 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 de la réglementation		
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle					Respect des recommandations		
		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			<b>Total BEP (en points)</b>		<b>/120</b>	

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

Situation 2 - EP2



/120 points