



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2014

Entreprise
1

Entreprise
2

Entreprise
3

L'évaluation certificative est réalisée au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale professionnelle.

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	1 ^{ère} évaluation formative						2 ^{ème} évaluation formative						Évaluation certificative					
				Compétences*			Conseils tuteur	Compétences			Conseils tuteur	Compétences			Barème						
				N	ECA			M	N	ECA		M	N	ECA		M					
				M	-	+		M	M	-		+	M	M		-	+	M			
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																			
		C1-1.4 Présenter les supports de vente	Commercialisation des produits																		
		C1-1.8 Prendre congé du client	La prise de congé																		
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	La communication avant et pendant le service avec les différents services																		
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure																			
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.5 Prendre une commande	La prise de commande																		
		C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter	Commercialisation et valorisation des produits																		
		C1-3.7 Facturer et encaisser	Le contrôle de la facturation et du règlement																		
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels	La remise en état des locaux																		
		C2-1.2 Organiser la mise en place	La qualité de la mise en place																		
		C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place																			
		C2-1.4 Contrôler les mises en place																			
	C2-2 Gérer le service	C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	La répartition des tâches																		
	C2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets	Le service des mets et des boissons Les règles de présence et de savoir-faire La synchronisation du service La maîtrise gestuelle d'une technique dans le cadre de la valorisation des mets																		
		C2-3.2 Valoriser des mets																			
		C2-3.3 Servir des boissons																			
	3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	La communication avec les différents services																	
C3-2 Optimiser les performances de l'équipe		C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe	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'approvis.																			
	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	L'approvisionnement en matière d'œuvre																		
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement																			
		C4-2.3 Stocker les produits																			

