



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

**B.E.P. METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

**GUIDE A
L'ÉVALUATION**

ACADEMIE DE GRENOBLE

Gérard BIRRAUX, Chef de travaux au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage
Flore DUTOIS, Professeur de service et commercialisation
Patrick LEYNAUD, Inspecteur Enseignement Technique

SOMMAIRE

	Pages
I. Cahier des charges du contrôle en cours de formation	1
II. Consignes pour l'organisation de l'évaluation	4
Dominante production de services	4
Grille d'évaluation Situation N°1	
Grille d'évaluation Situation N°2	
Grille d'évaluation des techniques de production culinaires	
Dominante production culinaire	12
Grille d'évaluation Situation N°1	
Grille d'évaluation Situation N°2	
Grille d'évaluation des techniques de production de services	
III. Evaluation des activités en entreprise	20
3.1. Principe	
3.2. Organisation de la formation en entreprise	
Grille de négociation / production de services	
Grille de négociation / production culinaire	
Grille d'évaluation des savoir-être production culinaire et de service	
Grille d'évaluation des savoir-faire production culinaire	
Grille d'évaluation des savoir-faire production de service	
Grille récapitulative de l'évaluation en entreprise dominante culinaire	
Grille récapitulative de l'évaluation en entreprise dominante service	
Attestation des situations d'évaluation	

I. Cahier des charges pour la mise en place du contrôle en cours de formation (C.C.F.)

Les compétences des candidats sont évaluées au cours de 3 situations d'évaluation au cours de la deuxième année.

A – Situations d'évaluation en centre de formation :

- Un professionnel est obligatoirement associé au professeur pour chaque situation d'évaluation. Les modalités d'évaluation lui sont précisés en début (C.F. indicateurs).
- L'évaluation se déroule au cours d'un T.P. normal ou au cours d'une activité normale de synthèse. Elle porte sur tout ou partie du T.P.
- Le travail sera communiqué au candidat par écrit.
- En cas d'absence motivée, l'évaluation s'effectuera lors d'un nouveau T.P.
- Dans la mesure du possible, tous les élèves du groupe sont évalués en même temps. En cas d'impossibilité le reste du groupe est évalué sur les mêmes compétences lors d'un nouveau T.P. en suivant la progression
- L'évaluation formative est communiquée à l'élève mais la note proposée reste confidentielle.

Situation d'évaluation	<i>Dominante Production culinaire</i>	<i>Dominante : Production de services</i>
Première situation S 1 Fin du premier trimestre de la deuxième année	Préparations culinaires simples pour 4 à 8 personnes (Techniques A et B du livret de suivi)	1 table de 4 personnes ou organisation sous forme d'atelier (Techniques A) Nettoyage du mobilier, du matériel, mise en place Service : 1 mets servi à l'anglaise, 1 mets présenté à l'assiette Débarrassage
Deuxième situation S 2 Fin de deuxième année (avril/mai)	<p>♦ Productions culinaires Pour 4 à 8 personnes (Techniques A,B,C)</p> <p>♦ Production de services 1 heure - (Techniques A)</p> <p>3 ateliers : Mise en place Prise de commande Préparations spécifiques</p> <p>Évaluateur : Professionnel spécialité + Professeur de restaurant</p>	<p>♦ Production de services * Service Service et débarrassage sur 1 à 2 tables : 4 à 6 couverts. Décoration florale (Techniques A, B)</p> <p>* Commercialisation Partie séparée du service. 15 min. argumentation et vente à partir des supports de ventes. Echanges en langue étrangère Évaluateur : Professionnel spécialité + Professeur de restaurant, professeur de langues étrangères.</p> <p>♦ Productions culinaires 1 heure - (Techniques A, B) 3 capacités : organiser, réaliser, apprécier. Évaluateur : Professionnel spécialité + Professeur de cuisine</p>

B – Situations d'évaluation en entreprise :

Formation en entreprise	<p>♦ Durée sous statut scolaire 8 semaines 2 x 4</p> <p><i>Première période : fin de première année : évaluation formative</i></p> <p><i>Deuxième période : fin de deuxième année : évaluation certificative</i></p>
--------------------------------	---

Un candidat qui pour une raison de force majeure n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut-être autorisé en cas de force majeure par le Recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

Indicateurs d'évaluation des grilles

- ↪ Non conforme : Aucune maîtrise ou technique non mise en œuvre.
- ↪ Insuffisante : Peu d'acquisition technique, résultat très passable.
- ↪ Satisfaisante : Les techniques mises en œuvre sont dans l'ensemble acceptable, (Assez bien/ Bien)
- ↪ Conforme au référentiel : Bonne maîtrise des techniques. Bonnes réalisations (Très bien)

NOTES PERSONNELLES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ACADEMIE DE GENOBLE

ETABLISSEMENT :

SESSION :

NOM et PRENOM

**B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE**

*** PRODUCTION CULINAIRE**

*** PRODUCTION DE SERVICES**
*(*Rayer la mention inutile)*

EP 1 / PRATIQUES ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Document de Synthèse

Proposition de notes

PRATIQUE PROFESSIONNELLE	SITUATION 1	/ 20	Coef. 2	/ 40
	SITUATION 2	/ 20	Coef. 4	/ 80
	Formation en Entreprise	/ 20	Coef. 2	/ 40
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE :		/ 20	Coef. 2	/ 40
TOTAL Coef. 10				/ 200
<u>REMARQUES :</u>				

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE	
<p><i>La note proposée au jury reste confidentielle. Elle ne peut en aucun cas être communiquée au candidat. Seule la note finale est arrondie au 1/2 point, pas les notes intermédiaires.</i></p>	<p>NOTE / 20</p> <p>Arrondie au 1/2 point supérieur</p> <div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div> <p><u>Notes attribuées dans la classe :</u></p> <p>Moyenne / 20 :</p> <p>Note la plus basse /20 :</p> <p>Note la plus haute /20 :</p>

2.1. Dominante production de services

* Situation N°1

Elle se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques sous forme d'atelier ou à l'occasion d'un service commercial. L'évaluation porte sur les techniques A du livret de suivi.

- Sous forme d'atelier : Il conviendra de définir un nombre suffisant d'atelier afin de veiller à l'évaluation de l'ensemble des compétences requises dans le cadre de l'épreuve S1

- A l'occasion d'un service commercial :

Le nettoyage du mobilier, du matériel et la mise en place réalisés par le candidat sont évalués.

Le candidat doit effectuer le service et le débarrassage d'une table de 4 personnes.

Le menu doit comporter :

- * Un mets obligatoirement présenté à l'assiette.
- * Un mets à servir à l'anglaise.
- * Les boissons froides, vins et boissons chaudes proposées aux clients, sont celles figurant habituellement sur la carte de l'établissement de formation. Pour le service des vins rouges la bouteille sera servie à la verticale.

* Situation N°2

→ Évaluation en service et commercialisation

a – Évaluation du service :

L'évaluation porte sur les techniques A et B

Le nettoyage du mobilier, du matériel et la mise en place réalisés par le candidat ne sont pas évalués. Le candidat doit réaliser une décoration florale de table pour une des deux tables.

Le candidat doit effectuer le service et le débarrassage de 4 à 6 couverts sur deux tables

Le menu doit comporter :

- une préparation d'office,
- un mets obligatoirement présenté à l'assiette (pouvant être la préparation d'office),
- un mets à servir à l'anglaise,
- un filetage de poisson ou une découpe de viande ou de volaille ou une finition devant le client,
- un service de fromages au plateau ou à la voiture.

La carte des boissons de l'épreuve pourra comporter :

- deux apéritifs classiques,
- un jus de fruits,
- une eau minérale plate et une gazeuse,
- 2 vins blancs secs,
- 2 vins rouges,
- café, thé, infusions.

- La bouteille sera servie à l'horizontale, en panier.

b – Évaluation de la commercialisation :

Une partie de l'évaluation se déroule devant une commission d'évaluation composée d'un enseignant en service, d'un enseignant en langue étrangère, et d'un professionnel spécialiste en service et commercialisation jouant le rôle de clients. Le candidat doit présenter une carte des mets et une carte des boissons, connues à l'avance, guider le client dans ses choix, et effectuer la prise de commande.

Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients et adoptent le questionnement normal d'un client au restaurant en fonction des critères de la grille d'évaluation. En aucun cas cette évaluation doit consister en une évaluation orale de technologie.

Cette évaluation est séparée du service. Plusieurs critères sont à respecter :

- * La situation se déroule autour d'une table dont la mise en place a été réalisée.
- * Les documents de vente sont connus des candidats.
- * Le questionnement se portera exclusivement sur les documents de vente présentés.
- * La durée prévue par le règlement d'examen est scrupuleusement respectée
- * Une situation précise est déterminée par les évaluateurs avant l'arrivée du candidat.
- * L'évaluation porte sur les capacités du candidat à l'argumentation et à la vente.
- * Un client étranger demandera certaines explications afin d'établir quelques échanges en langue étrangère.
- * La durée de cette évaluation est de l'ordre de 15 minutes, le candidat sera mis en situation vraisemblable de vente au restaurant.
- * Les évaluateurs déterminent à l'avance une situation précise sans en informer le candidat, et se comportent comme des clients.

Exemples de situations :

1. clients disposant d'un temps limité,
2. clients habitués,
3. clients disposant d'un budget limité....

L'évaluation porte uniquement sur l'argumentation commerciale et les capacités du candidat à la vente.

Critères de l'évaluation :

- ◇ Guider le client dans son choix en tenant compte de ses goûts et de ses souhaits afin de lui donner entière satisfaction,
- ◇ Conseiller le client dans son choix des boissons en prenant en compte les règles d'accord et les règles commerciales,
- ◇ Utilisation d'une langue étrangère lors de quelques échanges.

→ Évaluation dans les techniques d'organisation et production culinaire (contrespécialité)

Le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre les techniques d'organisation et de production culinaire sur une durée de 1 heure.

L'évaluation de cette situation prendra en compte trois capacités :

Première capacité : ORGANISER

Le candidat devra faire preuve de méthodologie et d'organisation de son travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Deuxième capacité : RÉALISER

Plusieurs situations de réalisation sont possibles :

- * 1ère possibilité : L'assemblage de techniques permet de présenter un produit commercialisable.

Exemples de techniques :

- Tailler des légumes en dés
- Cuire des légumes à l'anglaise
- Réaliser une sauce mayonnaise.

Produit commercialisable une macédoine de légumes mayonnaise.

- * 2ème possibilité : A partir de produits prêts à l'emploi et des techniques demandées, l'élève devra présenter un produit commercialisable.

Exemples de techniques :

- Cuire des haricots verts à l'anglaise,
- Confectionner une vinaigrette,
- Tailler des légumes.

Produit commercialisable : salade niçoise ou salade composée

- * 3ème Possibilité : Les techniques demandées à l'élève sont dissociées et ne permettent pas d'aboutir à un assemblage afin d'obtenir un produit commercialisable.

Exemple de techniques :

- Tailler de légumes,
- Confectionner et cuire une omelette,
- Réaliser une crème Chantilly
- Réaliser une pâte à crêpe et cuire,
- Lever des segments d'agrumes,
- Confectionner une sauce cocktail.

Dans un souci d'économie, il est recommandé de veiller à la valorisation ultérieure de la matière d'œuvre dans le cadre de travaux pratiques ou d'une séance de T.A.

Troisième capacité : APPRECIER

Dans tous les cas de réalisation des techniques, l'élève devra présenter sa production :

- Produit commercialisable sur plat ou sur assiette,
- Différents produits non commercialisables sur platerie adéquate.

ACADEMIE DE GRENOBLE
ETABLISSEMENT :

B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
PRODUCTION DE SERVICES

NOM ET PRENOM DE L'ELEVE :

DATE DE L'EVALUATION :

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Maîtrise conforme au référentiel	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise insuffisante	Non conforme
----------------------------------	------------------------	-----------------------	--------------

C 2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté. S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité. Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.				
---	--	--	--	--

C 3 REALISER

• Technique 1 :				
• Technique 2 :				
• Technique 3 :				

• **A compléter obligatoirement par le formateur.**

C 1 APPRECIER

Réaliser le dressage de la ou les préparations.				
---	--	--	--	--

TOTAL

X			
3	2	1	0

/ 15	=				
------	---	--	--	--	--

TOTAL / 15 X 4 3	NOTE / 20
----------------------------	------------------

NOMS – PRENOMS - FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS :

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES ÉVALUATEURS À L'ÉLÈVE :

Évaluation formative :

Nom de l'élève :

Évaluation de la situation 1

Signature des évaluateurs :

Évaluation de la situation 2

- ➔ Production de services

- ➔ Production culinaire

Signature des évaluateurs :

2.2. Dominante production culinaire

* Situation N°1

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques en présence d'un professeur de la classe et d'un cuisinier représentant la profession.

- * La conception de la production culinaire porte sur l'assemblage des techniques A et B.
- * Le candidat doit exécuter des préparations culinaires simples pour quatre à huit personnes.
- * L'appréciation des préparations reposera sur des critères de vérification et de rectification des préparations.

* Situation N°2

La situation d'évaluation N°2 doit se dérouler comme l'évaluation de la situation N°1 dans le cadre d'une séance de travaux pratiques ou d'une activité professionnelle de synthèse

- * La conception de la production culinaire porte sur l'assemblage des techniques A, B et C.
- * Le candidat doit réaliser des préparations culinaires commercialisables pour quatre ou huit personnes.
- * Fiche de fabrication relative à des réalisations : partie écrite à compléter en début de séance de travaux pratiques. Cette fiche est distincte des travaux à réaliser.

Il s'agit de faire compléter une fiche de fabrication pour 8 personnes. L'estimation quantitative et qualitative des produits portera sur 6 critères à compléter.

L'évaluation s'effectuera globalement de 0 à 3 points et sera reportée sur la grille au critère C 21 (page 15).

Afin de s'assurer de la présence des élèves jusqu'au terme du cursus de formation, il est recommandé d'organiser l'évaluation E.Q.Q.P. le plus tardivement possible dans le calendrier de déroulement de l'examen.

* Situations N°1 & N°2

Il est souhaitable de :

- Remettre le thème à l'élève sous forme écrite.
- Préparer la séance de travaux pratiques en fonction des exigences du référentiel.

Il appartient au professeur et au cuisinier représentant la profession de déterminer les critères précis de leurs évaluations.

Ils auront pour souci de rester dans le cadre d'une séance de travaux pratiques et d'assurer uniformément le contrôle de tous les élèves du groupe.

La proposition de note faite par le jury ne pourra être communiquée à l'élève, mais une évaluation formative sous forme de conseils avec phase de remédiation ou d'approfondissement des apprentissages doit être réalisée auprès des élèves soit par le professeur de la spécialité de la classe, soit par l'équipe pédagogique.

➔ Evaluation en techniques professionnelles de production de services pour les candidats de la dominante production culinaire

L'évaluation, d'une durée de 1 heure, se déroule en fin de deuxième année de formation (proche de la situation d'évaluation N°2), dans le cadre d'ateliers.

Au travers de 3 situations différentes le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en oeuvre des techniques professionnelles de production de services (se limiter aux techniques A).

1^{er} ATELIER : MISE EN PLACE

Le candidat contrôle et rectifie une mise en place. Plusieurs cas de mise en place comprenant des erreurs peuvent être prévus. Exemples: Mise en place d'une table pour un menu commandé, mise en place d'une voiture d'apéritifs, de digestifs, d'un buffet...

2^{ème} ATELIER : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

Cette évaluation se déroule dans les mêmes conditions de l'évaluation du "S2"

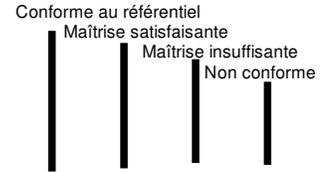
3^{ème} ATELIER : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE

Évaluation du candidat à élaborer une préparation spécifique d'office ou de salle

ÉVALUATION DE LA SITUATION 1 / RECTO
B.E.P. M.R.H. Dominante production culinaire

ÉTABLISSEMENT : SESSION :	NOM ET PRENOM :	
	DATE DE L'ÉVALUATION :	POSTE N° :

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIÉ :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



C 1 : APPRÉCIER

C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
* Doser, vérifier et rectifier.....

...				
-----	--	--	--	--

C 2 : ORGANISER

C 23 Organiser son travail.

- Mettre en place le poste de travail.....
- Utiliser le matériel adapté.....

...				
...				

C 3 : RÉALISER.

C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires.

Légumes :

- Tailler.....
-

Poissons ou viandes :

-

Pâtisserie :

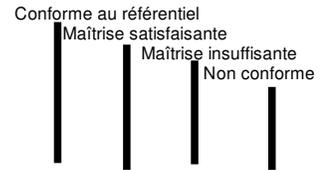
- Peser et mesurer.....
- Foncer ou abaisser ou coucher ou chemiser.....

...				
...				
...				
...				
...				

ÉVALUATION DE LA SITUATION 1 / VERSO
B.E.P. M.R.H. Dominante production culinaire

ÉTABLISSEMENT : SESSION :	NOM ET PRENOM :	
	DATE DE L'ÉVALUATION :	POSTE N° :

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIÉ :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



C 32 Effectuer des préparations culinaires.

Réaliser des cuissons simples 2 critères (Sauter, Frire, Rôtir, à l'Anglaise) :

-
-

Réaliser des appareils, des fonds ou des sauces :

-

Réaliser des pâtisseries :

- Réaliser des pâtes et cuire.....
- Préparer des crèmes ou des appareils.....

C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.

Appliquer les protocoles d'hygiène :

- Vestimentaire, corporelle et liés à la production.....
- Respecter les règles de sécurité.....

.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

Mettre une croix dans la case correspondante

- A compléter obligatoirement

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

3	2	1	0

Observations ou conseils à formuler à l'élève :

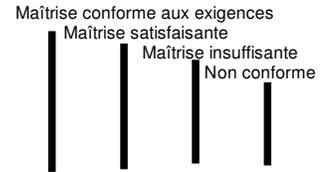
Note /20

Total : /45

Signature des évaluateurs

ÉTABLISSEMENT :	NOM ET PRENOM :	
SESSION :	DATE DE L'ÉVALUATION :	POSTE N° :

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIÉ :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



C 1 : APPRECIER

C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.

- Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

C 14 Assurer des opérations de fin de service.

- Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.....

....				
....				

C 2 : ORGANISER

C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit).

- Respecter les proportions et grammages.....

C 22 Planifier son travail lors de sa production.

- Enchaîner logiquement les phases de travail.....

....				
....				

C 3 : REALISER

C 32 Effectuer des préparations culinaires.

- Cuissons complexes (viandes ou poissons).....
- Cuissons des garnitures.....
- Appareils, fonds, sauces.....
- Appareils, pâtes, crèmes.....
- Mener à bien une cuisson.....
- Respecter le temps imparti.....

....				
....				
....				
....				
....				
....				

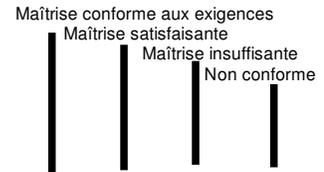
ÉVALUATION DE LA SITUATION 2 / VERSO

B.E.P. M.R.H. Dominante production culinaire

<u>ÉTABLISSEMENT :</u>	NOM ET PRENOM :	
<u>SESSION :</u>	DATE DE L'ÉVALUATION :	POSTE N° :

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIÉ :

NOM DE L'ENSEIGNANT :



C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession).

- Netteté.....
- Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.).....

C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.

Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit).....

- Remettre en état le matériel et les locaux en fonction des normes H.A.C.C.P

Qualité gustative des produits....

--	--	--	--

--	--	--	--

Mettre une croix dans la case correspondante

- A compléter obligatoirement par le formateur

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

NOTE	/ 20
------	------

TOTAL / 42 points			
-------------------	--	--	--

Observations ou conseils formulés à l'élève :

Signature des évaluateurs

ACADEMIE DE GRENOBLE
ETABLISSEMENT :
NOM ET PRENOM DE L'ELEVE :

B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DATE DE L'EVALUATION :
SESSION :

**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES**

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de service. Se limiter aux techniques A du livret de suivi.

Maîtrise conforme au	Maîtrise satisfaisant e	Maîtrise insuffisante	Non conforme
----------------------	-------------------------	-----------------------	--------------

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.				
- Rectifier les erreurs constatées.				

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.				
- Utiliser un argument de vente « marchand ».				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.				
- Avoir des échanges en langue étrangère.				

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité .				
- Présenter un produit commercialisable.				

TOTAL

X			
3	2	1	0

/ 30	=
------	---

TOTAL /30	NOTE / 20
------------------	------------------

<u>Observations ou conseils formulés à l'élève :</u>	<u>Signature des évaluateurs</u>

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES ÉVALUATEURS À L'ÉLÈVE :

Évaluation formative :

Nom de l'élève :

Évaluation de la situation 1

Signature des évaluateurs :

Évaluation de la situation 2

Signature des évaluateurs :

III. Evaluation des activités en entreprise

3.1. Principe

L'évaluation formative et l'évaluation certificative sont effectuées par le formateur avec le tuteur ou maître d'apprentissage lors d'une visite en entreprise.

Le formateur explique au tuteur ou maître d'apprentissage l'importance de l'évaluation et lui en décrit les modalités. Ces évaluations se déroulent en deux temps :

- **1^{er} temps**

A partir des objectifs, l'enseignant précise au tuteur chaque critère et l'aide à positionner l'élève ou l'apprenti par rapport aux compétences requises.

- **2^{ème} temps**

Le tuteur et l'enseignant s'entretiennent avec le jeune sur ses satisfactions, ses difficultés et ses progrès. Ils l'informent du positionnement arrêté et lui font part des conseils formulés.

Le dialogue avec le tuteur sur les savoir-faire doit être assuré par un professeur de la spécialité pour l'évaluation certificative. Les savoirs être peuvent quand à eux, être évalués par un professeur d'enseignement général.

En fonction des critères chaque évaluation correspond à des niveaux :

Attitudes et comportements professionnels (savoir être) :

- Très bien.
- Bien.
- Insuffisant.
- Très insuffisant.

Compétences professionnelles (savoir-faire) :

- Maîtrise conforme aux exigences du référentiel
- Maîtrise satisfaisante.
- Maîtrise insuffisante.
- Non conforme.

Chaque critère d'évaluation est noté de 0 à 3. Le total de l'évaluation certificative de l'ensemble des critères fait l'objet d'une note portant sur :

- les attitudes et comportements professionnels .
- les compétences professionnelles.

La proposition de note est alors arrêtée. L'élève n'a pas connaissance de la note proposée.

3.2. Organisation de la formation en entreprise

Les élèves de BEP sont en formation en entreprise pendant 8 semaines réparties sur 2 ans.

Les lieux de formation en entreprise se situent dans tous les secteurs de la restauration.

Dans un souci de dispenser une formation ouverte et évolutive, il est souhaitable que les périodes de formation en entreprise intègrent une dimension européenne. Cette pratique ne signifie pas une systématisation des stages à l'étranger.

Le repérage et la sélection des lieux d'accueil nécessitent l'implication de l'ensemble de l'équipe pédagogique. Le but est de choisir l'entreprise en rapport avec les objectifs et le niveau de formation. La constitution d'une banque de données informatiques régulièrement mise à jour permet un tri critérié pour le placement des jeunes.

Le souci de qualité doit prévaloir. Pour cela, il convient de mettre en œuvre une organisation structurée et une préparation des visites lors de chaque P.F.E., une politique de communication personnalisée.

Le premier contact avec l'entreprise est primordial, un soin particulier doit y être apporté. Après la prise de rendez-vous avec le représentant de l'entreprise, la première visite comporte les étapes suivantes (prévoir documents à remettre à l'entreprise) :

- présentation de l'établissement de formation, de la formation, de la convention, de l'évaluation,
- repérage des particularités, des règles de vie de l'entreprise,
- recherche de l'adéquation entre les objectifs de formation et les possibilités offertes par l'entreprise,
- recensement des activités qui seront à réaliser par le jeune,
- identification du tuteur et sensibilisation à son rôle.

Le formateur doit tenir compte du profil du jeune pour sélectionner l'entreprise d'accueil afin que les conditions de travail lui permettent de s'épanouir et de réussir.

La convention est adressée à l'entreprise.

Le jeune est préparé pour le premier contact avec l'entreprise et pour la période de formation.

Les documents d'information et d'évaluation sont remis à l'entreprise.

Les membres de l'équipe pédagogique sont tous concernés par les visites en entreprise. Le planigramme est établi afin que l'élève puisse recevoir au moins une visite par PFE ; la dernière visite comporte l'entretien d'évaluation avec le tuteur.

La présence d'un formateur en "Techniques professionnelles" est indispensable lorsqu'il y a évaluation certificative.

Modalités d'évaluation :

Les activités en entreprise donnent lieu à deux évaluations. L'évaluation se déroule dans le cadre des périodes de formation en entreprise :

- La première évaluation est une **évaluation formative** qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement).
- La deuxième évaluation est une **évaluation certificative** qui a pour objectif de faire une proposition de note qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP1. Cette évaluation se déroule à la fin de la deuxième période de formation en entreprise.

Activités et tâches à mettre en œuvre pendant la période de formation en entreprise
<p>Réaliser une mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Préparer la salle <input type="checkbox"/> Dresser les tables <input type="checkbox"/> Réaliser des décorations florales <input type="checkbox"/> Effectuer les opérations de nettoyage <input type="checkbox"/> Réapprovisionner les différents services
<p>Communiquer avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueillir et installer les clients <input type="checkbox"/> Présenter les supports de vente <input type="checkbox"/> Renseigner le client à partir des supports de vente, et éventuellement en langue étrangère <input type="checkbox"/> Rédiger des bons de commande <input type="checkbox"/> Remettre une addition <input type="checkbox"/> Prendre congé des clients
<p>Servir les boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Servir les apéritifs courants <input type="checkbox"/> Servir les vins <input type="checkbox"/> Servir les boissons chaudes <input type="checkbox"/> Servir les spiritueux <input type="checkbox"/> Servir les boissons rafraîchissantes sans alcool
<p>Servir les mets</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Servir à l'assiette <input type="checkbox"/> Servir à l'anglaise <input type="checkbox"/> Servir au guéridon <input type="checkbox"/> Assurer le débarrassage des tables et consoles
<p>Dresser un plateau de fromages</p>
<p>Exécuter les opérations de mise en place et de service en fonction du type de prestations.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Servir un banquet <input type="checkbox"/> Servir un buffet, un cocktail <input type="checkbox"/> Servir un petit déjeuner <input type="checkbox"/> Servir des prestations en étage
Attitudes professionnelles à mettre en œuvre par le stagiaire
<ul style="list-style-type: none"> - S'intégrer dans une équipe de travail, - Respecter et mettre en œuvre des consignes de travail - S'impliquer dans son travail et faire preuve de motivation - Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité - Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable - Disposer en permanence de son matériel professionnel complet et en parfait état - Utiliser un vocabulaire professionnel adapté aux situations - Observer et faire preuve de curiosité professionnelle et poser des questions pour comprendre

Signature du tuteur

signature du professeur chargé de la négociation

Négociation des périodes de formation en entreprise
Guide de recherche
BEP M.R.H. FICHE ACTIVITÉS
Dominante production culinaire

Activités et tâches à mettre en œuvre Pendant la période de formation en entreprise	Commentaires	
Approvisionnement		
<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et classer les produits par famille - Réceptionner, contrôler, peser - Ranger à l'endroit approprié - Contrôler et émettre des documents 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Préparation préliminaires		
<ul style="list-style-type: none"> - Éplucher, laver, peler - Hacher, couper, ciseler, tailler, tourner - Habiller, désarêter, lever des filets, détailler - Habiller, désosser, découper, brider - Parer, désosser, détailler, ficeler 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Cuissons		
<ul style="list-style-type: none"> - Sauter, griller, frire, rôtir, à l'unilatéral - Pocher à chaud et à froid, cuire à la vapeur - Ragoût, braiser, poêler - Étuver - Gratiner et glacer - Cuire sous-vide et en papillote 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Préparation de cuisine		
<ul style="list-style-type: none"> - Fonds, fumets, glaces et demi-glaces, sauces - Beurres composés chauds et froids - Farces (à terrine, à gratin, mousseline, Duxelles, etc...) - Marinades (instantanée, crue et cuite) - Courts bouillons - Sauces émulsionnées chaudes et froides 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Mise en œuvre des produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) et des techniques modernes		
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter la méthode de mise en œuvre - Personnaliser les produits - Remettre à température - Conditionner des produits sous-vide - Utiliser des matériels des nouvelles technologies 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Réalisations et utilisations en pâtisserie		
<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, biscuit etc.) - Confectionner des crèmes (anglaise, pâtissière, etc...) - Monter, coucher et cuire des meringues - Cuire des pâtisseries (tartes, feuilletage, choux, etc...) - Monter, glacer, lustrer (entremets et pièces individuelles) - Confectionner des coulis et sauces - Réaliser des sirops et des sucres cuits - CONFECTIONNER DES VIENNOISERIES (pâtes levées) - Réaliser des glaces, sorbets et entremets glaces - Mettre en œuvre des techniques de décor - Dresser à l'assiette (assiettes de compositions) 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Dressage et finition		
<ul style="list-style-type: none"> - Doser et vérifier les assaisonnements - Présenter et décorer les préparations 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Nettoyer, entretenir le matériel, les locaux, mise en œuvre H.A.C.C.P.		
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer et respecter la « marche en avant » - Nettoyer le matériel courant - Nettoyer le gros matériel - Nettoyer les locaux 		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
Attitudes professionnelles à mettre en œuvre par le stagiaire		
<ul style="list-style-type: none"> - S'intégrer dans une équipe de travail - Respecter et mettre en œuvre des consignes de travail - S'impliquer dans son travail et faire preuve de motivation - Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité - Respecter une tenue professionnelle, une présentation, et une hygiène corporelle - 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un vocabulaire professionnel adapté - Observer et faire preuve de curiosité professionnelle - Poser des questions pour comprendre - Disposer en permanence de son matériel professionnel complet et en parfait état 	
	Signature tuteur	Signature professeur

**ATTITUDES
PROFESSIONNELLES**
Savoir être

NOM et PRENOM

**B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE**

PRODUCTION CULINAIRE

PRODUCTION DE SERVICES

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

**Evaluation
Formative**

TB	B	I	TI

**Evaluation
Certificative**

Conseils du tuteurs

TB	B	I	TI

A1 Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.

--	--	--	--

--	--	--	--

A2 Effectuer son travail, en respectant les consignes, sans attendre les ordres.

--	--	--	--

--	--	--	--

A3 Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.

--	--	--	--

--	--	--	--

A4 Faire preuve de motivation.

--	--	--	--

--	--	--	--

A5 Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.

--	--	--	--

--	--	--	--

A6 Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.

--	--	--	--

--	--	--	--

A7 S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.

--	--	--	--

--	--	--	--

A8 Garder la maîtrise de soi.

--	--	--	--

--	--	--	--

A9 Savoir s'adapter aux remarques formulées.

--	--	--	--

--	--	--	--

A10 Faire preuve de discrétion.

--	--	--	--

--	--	--	--

Nom – Fonction – Emargement des évaluateurs :

Nom – Fonction – Emargement des évaluateurs :

**COMPETENCES
PROFESSIONNELLES**

Savoir-faire

NOM et PRENOM :

**B.E.P. METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE
L'HÔTELLERIE**

PRODUCTION CULINAIRE

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

PFE 1

Evaluation Formative

Maitrise conforme	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise
-------------------	------------------------	-----------------------	-----------------

Conseils du TUTEUR

PFE 2

Evaluation Certificative

Maitrise conforme	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Non conforme
-------------------	------------------------	-----------------------	--------------

APPRECIER

Utiliser les produits	Les produits sont identifiés et contrôlés. Le stockage est effectué selon la nature des produits.									
	Participer aux vérifications des préparations	Les assaisonnements des préparations sont vérifiés et conforme aux standards professionnels.								

ORGANISER

Planifier son travail	La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.									
	Organiser son travail	L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectué suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.								

REALISER

Réaliser des préparations préliminaires	Les préparations préliminaires sont conformes aux normes professionnelles.									
	Effectuer des cuissons	Les préparations culinaires sont réalisées en respectant : * les consignes données et les informations, * les techniques, * le temps imparti, * l'enchaînement logique des tâches, * l'utilisation rationnelle des moyens.								
Réaliser appareils, fonds, sauces										
	Confectionner des préparations en pâtisserie	Les préparations sont dressées selon les usages professionnels. Les envois sont conformes aux commandes.								
Dresser des préparations culinaires et participer à la distribution										
	Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels	Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les locaux et matériels sont nettoyés, rangés conformément aux procédures. L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon les directives données.								

Nom – Fonction – Emargement des évaluateurs	Nom – Fonction – Emargement des évaluateurs :

**COMPETENCES
PROFESSIONNELLES**

Savoir-faire

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

NOM et PRENOM :

**B.E.P. DES METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE
L'HÔTELLERIE**

PRODUCTION DE SERVICES

PFE 1

**Evaluation
Formative**

Maitrise conforme	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise
----------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------

**Conseils du
tuteur**

PFE 2

**Evaluation
Certificative**

Maitrise conforme	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Non conforme
----------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------

APPRECIER

Effectuer un état des stocks Réceptionner les marchandises	Les stocks des services (cave du jour, bar, cafétérie...) sont contrôlés, un état des besoins est réalisé. Les produits sont identifiés et contrôlés. Le stockage est effectué selon la nature des produits.
---	--

--	--	--	--

--

--	--	--	--

ORGANISER

Planifier son travail	La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.
Organiser son travail	L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectuée suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.

--

REALISER

Réaliser les opérations de nettoyage	Les locaux et matériels sont nettoyés conformément aux directives et aux règles d'hygiène et de sécurité en utilisant les produits d'entretien adaptés.
Exécuter la mise en place	La mise en place des tables, consoles, guéridons, buffets.... est réalisée de manière conforme aux règles professionnelles et aux règles de l'entreprise.
Effectuer le service des mets	Les mets sont servis selon les techniques professionnelles et les consignes reçues. Le service de plusieurs tables est synchronisé.
Doser et servir les boissons froides	Les boissons (apéritifs, digestifs...) sont dosées et servies aux clients selon les règles professionnelles et les règles de l'entreprise.
Effectuer les services des vins	Les vins sont présentés et servis aux clients selon les règles professionnelles et les consignes reçues.

--

COMMUNIQUER

Accueil et communication avec les clients et au sein de l'entreprise	Les clients sont accueillis avec attention, disponibilité et courtoisie, les règles de préséance sont respectées. La communication avec les clients et les divers services est de qualité.
---	--

--	--	--	--

--

--	--	--	--

<u>Nom – fonction émargement des évaluateurs</u>	<u>Nom – fonction émargement des évaluateurs</u>

NOM et PRENOM :

B.E.P. METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE
L'HÔTELLERIE
Dominante Production culinaire

EVALUATION RECAPITULATIVE DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

**ATTITUDES
PROFESSIONNELLES
Savoir Être**

	Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant
A 1				
A 2				
A 3				
A 4				
A 5				
A 6				
A 7				
A 8				
A 9				
A 10				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0

TOTAL / 30

NOTE sur 5 =

TOTAL / 30

6

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE :

**COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Savoir-Faire**

	Maîtrise conforme	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise insuffisante	Non conforme
Utiliser des produits				
Participer aux vérifications des préparations				
Planifier son travail				
Organiser son travail				
Réaliser des préparations préliminaires				
Effectuer des cuissons				
Réaliser appareils, fonds, sauces				
Confectionner des préparations en pâtisserie				
Dresser des préparations culinaires et participer à la distribution				
Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0

TOTAL / 30

NOTE sur 15 = $\frac{\text{TOTAL}}{30}$

2

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

NOM et PRENOM :

B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET
DE L'HÔTELLERIE

Dominante Production de services

EVALUATION RECAPITULATIVE DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

**ATTITUDES
PROFESSIONNELLES
Savoir Être**

	Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant
A 1				
A 2				
A 3				
A 4				
A 5				
A 6				
A 7				
A 8				
A 9				
A 10				

TOTAL

X				
3	2	1	0	

**TOTAL /
30**

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

**NOTE SUR 10
=**

--	--	--	--	--

**COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Savoir-Faire**

	Maitrise conforme	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise
Etat des stocks et réception				
Planifier son travail				
Organiser son travail				
Réaliser les nettoyages				
Exécuter la mise en place				
Service des mets				
Synchronisation des tables				
Service des boissons				
Service des vins				
Accueil des clients, communication				

TOTAL

X				
3	2	1	0	

TOTAL / 30

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

NOTE SUR 10

--	--	--	--	--

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE :

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

--

ETABLISSEMENT :

NOM et PRENOM :

SESSION :

**ATTESTATION DES SITUATIONS
D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE**
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE *
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES *
*(*rayer la mention inutile)*

Période de Formation en Entreprise N°1	Evaluation FORMATIVE effectuée
Du Au	le :
<u>Coordonnées de l'entreprise :</u>	<u>Cachet de l'entreprise :</u>
<u>NOM – FONCTION – SIGNATURE DU TUTEUR :</u>	

Période de Formation en Entreprise N°2	Evaluation CERTIFICATIVE effectuée
Du Au	le :
<u>Coordonnées de l'entreprise :</u>	<u>Cachet de l'entreprise :</u>
<u>NOM – FONCTION – SIGNATURE DU TUTEUR :</u>	

Des observations ou commentaires peuvent être faits au dos de cette feuille.