|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** | | | | | | | | **Numéro de candidat :** |
| **Date :** |
| **Nom :** |
| **Activité** | **Cocher la ou les personnes concernées par l’activité** | | **NM** | **-** | **+** | **M** | **Proposition des axes d’amélioration du travail réalisé.** | |
| Réaliser et contrôler la mise en place | Ma prestation | 🞎 |  |  |  |  | Mon travail : | |
| La prestation du commis | 🞎 |  |  |  |  | Le travail de commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞎 |  |  |  |  | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞎 |  |  |  |  | Le travail de commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞎 |  |  |  |  | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞎 |  |  |  |  | Le travail de commis : | |
| Service des mets et boissons | Ma prestation | 🞎 |  |  |  |  | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞎 |  |  |  |  | Le travail de commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞎 |  |  |  |  | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞎 |  |  |  |  | Le travail de commis : | |
| Respecter les [[1]](#footnote-1)règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞎 |  |  |  |  | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞎 |  |  |  |  | Le travail de commis : | |

1. Fiche BAC PRO CSR, inspirée des consignes pour les épreuves ponctuelles 2014-Epreuve E32 organisation et mise en œuvre d’en service [↑](#footnote-ref-1)