



BP Boucher

E12 – Vente client

EPREUVE PONCTUELLE

Information à l'attention des commissions d'interrogation

Définition de l'épreuve

Coefficient 4

Forme et contenu

Cette sous-épreuve d'une durée de 30 minutes permet au candidat d'effectuer la commercialisation de produits présentés dans une vitrine préalablement agencée.

Le candidat, en tenue professionnelle adaptée, réalise un acte de vente comprenant une argumentation commerciale, des conseils culinaires ainsi qu'une ou plusieurs ventes complémentaires et/ou additionnelles. Le candidat est également amené à répondre à des questions portant sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de la qualité et de l'origine.

Un travail de préparation et de piéçage est effectué durant l'épreuve, selon la demande du client. Une vitrine réfrigérée et le matériel nécessaire au piéçage, à la pesée des produits seront disposés dans un espace identifié de l'atelier. Chaque centre d'examen doit avoir une trousse d'infirmerie sur le lieu de l'épreuve.

La sous-épreuve est évaluée sur 80 points.

Critères d'évaluation

L'évaluation prend en compte :

- le comportement professionnel : tenue, clarté et précision du vocabulaire professionnel,
- la simulation de vente :
 - o l'accueil du client,
 - o la prise en compte des besoins du client,
 - o la pertinence de l'argumentation commerciale et du conseil culinaire,
 - o la réponse aux objections du client,
 - o la proposition de vente complémentaire et/ou additionnelle,
 - o la qualité de la préparation,
 - o la prise de congé,
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- la règlementation des ventes.

Commission d'évaluation

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie gestion et d'un professionnel.

Mode d'évaluation, forme ponctuelle

L'évaluation se déroule sous la forme d'une épreuve orale et pratique de 30 minutes maximum. Le candidat réalise un acte de vente auprès d'un client, représenté par les membres du jury, ainsi qu'un travail de piéçage et de préparation.

Référentiel

Pour information, le référentiel du diplôme est disponible sur :

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/boucher.html>

