

Épreuve écrite et pratique d'une durée de 4 heures 30



Académie de

N° candidat

Nom, prénom du candidat

Session 2013

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*			Critères d'évaluation	pts	barème	
			N	ECA					M
			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			
		C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service							
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables <i>et en petits matériels</i> 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				La prise de commande				
	C1-3.5 Prendre une 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 Les règles de présence et de savoir-être La synchronisation du service			
C2-3.3 Servir des boissons									
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>/220</b>	

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

Situation 2 - EP2



/220 points