|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020** | | | | | | |
| **Grille d’évaluation de la période de professionnalisation** | | | | | | |
| Conformément à l’annexe III B – Stage et activités professionnelles encadrées du référentiel du BTS MHR, en fin de stage, **le tuteur et le stagiaire remplissent conjointement la présente grille** qui sera remise par le responsable de l’organisme d’accueil avec l’attestation figurant en annexe VIII.1 de la présente circulaire nationale. Le tuteur prendra soin d’évaluer les compétences réellement mises en œuvre durant le stage. | | | | | | |
| Stagiaire | Nom et prénom du stagiaire : Signature du stagiaire après l’évaluation : | | | | | |
| Tuteur | Nom et prénom, fonction dans l’entreprise du tuteur de stage Signature du tuteur après l’évaluation : | | | | | |
| **Compétences Appréciations** | | Non maîtrisée | Maîtrise partielle | Maîtrise satisfaisante | Bonne maîtrise |
| **1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client** | | | | | | |
| * + 1. Préparer des prestations de service | |  |  |  |  |
| * + 1. Organiser, réaliser et contrôler le service | |  |  |  |  |
| 1.1.3. Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures | |  |  |  |  |
| 1.1.4. Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation) | |  |  |  |  |
| **1.2 – Évaluer et analyser la production de service** | | | | | | |
| 1.2.1 Contrôler la conformité aux standards souhaités | |  |  |  |  |
| 1.2.2. Mesurer la qualité de production de services par rapport aux attentes du client | |  |  |  |  |
| **1.3 – Communiquer avec les autres services** | | | | | | |
| 1.3.1 Créer, utiliser et adapter le processus et les supports de communication entre les services | |  |  |  |  |
| 1.3.2 Gérer l’information et sa diffusion | |  |  |  |  |
| **Comportement et professionnalisme** | | | | | | |
| Compétences comportementales  (Tenue, ponctualité, respect des consignes et curiosité professionnelle) | |  |  |  |  |
| Intégration à l’équipe avec prise de responsabilité | |  |  |  |  |
| A su prendre en compte les remarques et les conseils prodigués | |  |  |  |  |
| **BILAN GLOBAL DE LA PÉRIODE DE PROFESSIONNALISATION** (barrer les mentions inutiles) | | Beaucoup de difficultés | Des difficultés mais s’investit | Période satisfaisante | Période de formation réussie |
| Appréciation littérale sur le stagiaire : | | | | | | |