

Épreuve écrite, orale et pratique



Académie de

N° candidat

Nom, prénom du candidat

Session 2014

| Positionnement et évaluation du candidat                                  |                                     |  |              |     |   |   |   |     |        |
|---|-------------------------------------|--|--------------|-----|---|---|---|-----|--------|
| Pôle  | Compétences                         | Compétences opérationnelles  | Compétences* |     |   |   | Critères d'évaluation   | pts | barème |
|   |                                     |  | N            | ECA |   | M |   |     |        |
|   |                                     |  | N            | -   | + | M |   |     |        |
| <b>Atelier BAR (20 points – 30 minutes maximum)</b>                       |                                     |  |              |     |   |   |   |     |        |
| 1   | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale               |              |     |   |   | Pertinence des conseils et de l'argumentation   |     | /20    |
|   | C1-3 Vendre des prestations         | C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons              |              |     |   |   | Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction |     |        |
| <b>Atelier SOMMELLERIE (20 points – 30 minutes maximum)</b>               |                                     |  |              |     |   |   |   |     |        |
| 1   | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale               |              |     |   |   | Pertinence des conseils et de l'argumentation   |     | /14    |
|   | C1-3 Vendre des prestations         | C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets                           |              |     |   |   | Cohérence de l'accord<br>Originalité-modernité de la proposition  |     |        |
| 5   | C5-1 Appliquer la démarche qualité  | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions |              |     |   |   | Qualité de l'analyse sensorielle  |     | /6     |
| <b>Atelier VALORISATION DES PRODUITS (40 points – 30 minutes maximum)</b> |                                     |  |              |     |   |   |   |     |        |
| 1   | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale               |              |     |   |   | Pertinence des conseils et de l'argumentation   |     | /30    |
|   | C1-3 Vendre des prestations         | C1-3.1 Valoriser les produits  |              |     |   |   | Qualité de la valorisation des produits<br>Force de conviction  |     |        |
|   |                                     | C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons              |              |     |   |   | Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction |     |        |
|   |                                     | C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets                           |              |     |   |   | Cohérence de l'accord<br>Originalité-modernité de la proposition  |     |        |
| 5   | C5-1 Appliquer la démarche qualité  | C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique                         |              |     |   |   | Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle  |     | /10    |
|   | C5-2 Maintenir la qualité globale   | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions      |              |     |   |   | Conformité du contrôle  |     |        |
|   |                                     |  |              |     |   |   | * NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé   |     | /80    |

| Membres du jury         |            |            |
|-------------------------|------------|------------|
| Fonction                | NOM Prénom | Émargement |
| Professeur ou formateur |            |            |
| Professionnel           |            |            |

| Appréciation |
|--------------|
|              |

Situation - E31



/80 points