



Nom de l'élève	<b>CANOTIS Mélyne</b>	DATE DÉBUT PFMP	12/01/2025	DATE FIN PFMP	26/01/2025	NBR Semaines	2	DATE DU BILAN =>	25/01/2025
----------------	-----------------------	-----------------	------------	---------------	------------	--------------	---	------------------	------------

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	PFMP 1 -	émargement enseignant	cachet et signature de l'entreprise
NOM DE L'ENTREPRISE	Restaurant les Tamaris 33120 Boulevard de la Plage ARCACHON	ir	
NOM DU PROFESSEUR EFFECTUANT LA VISITE ET L'ÉVALUATION	M. DURAND	émargement tuteur de PFMP	
NOM DU TUTEUR EN ENTREPRISE	M. MARCON		

COMPÉTENCES SOCIALES & COMPORTEMENTALES (évaluation formative)		① - N M	② - I M	③ - M A	④ - B M
COMP SOCIALE 1	Effectuer son travail, en respectant les consignes données			X	
COMP SOCIALE 2	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe				X
COMP SOCIALE 3	Faire preuve de motivation, d'implication et d'intérêt pour sa formation			X	
COMP SOCIALE 4					
COMP SOCIALE 5					

PÔLE 1 --- UP1 : (évaluation formative)		Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale dans une démarche durable				① - N M	② - I M	③ - M A	④ - B M
OBJECTIF 1 	C1 - Participer à la communication de l'établissement dans le respect de la réglementation	CIP 1	CIP 11-2 - Choix pertinents des outils et des médias de communication				X		
		CIP 2	CIP 11-3 - Communication efficace et adaptée au concept du point de vente					X	
		CIP 3							
OBJECTIF 2 	C4 - Participer à la gestion des stocks liés à l'activité du bar	CIP 1	CIP 41-2 - Contrôles quantitatifs des stocks				X		
		CIP 2	CIP 42-2 - Respect des procédures d'approvisionnements internes				X		
		CIP 3							

PÔLE 2 --- UP2 : (évaluation certificative)		Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails				① - N M	② - I M	③ - M A	④ - B M
OBJECTIF 1 	C7.2 - Confectionner les boissons et préparations maison à l'avance	CIP 1	CIP 72-1 - Préparations conformes aux fiches techniques et/ou recettes				X		
		CIP 2	CIP 72-2 - Respect des normes d'hygiène et de sécurité				X		
		CIP 3							
OBJECTIF 2 	C11.3 - Réaliser un cocktail de la carte	CIP 1	CIP 111-1 - Planification de la commande cohérente au regard des attendus professionnels et des contraintes de l'entreprise					X	
		CIP 2	CIP 111-2 - Gestion efficace du temps de préparation					X	
		CIP 3	Eléments de décor adaptés et de qualité					X	
OBJECTIF 3 	C12 - Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser	CIP 1	CIP 121-1 - Techniques de services adaptées aux usages professionnels et contraintes de l'entreprise					X	
		CIP 2	CIP 121-4 - Qualité du service et de la gestuelle					X	
		CIP 3	Interactions de qualité avec le client lors du débarrassage					X	
OBJECTIF 4 		CIP 1							
		CIP 2							
		CIP 3							
OBJECTIF 5 		CIP 1							
		CIP 2							
		CIP 3							

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive - Curseur évaluation ① - NM Non Maîtrisée / ② - IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ - M Maîtrisée / ④ - BM Bien Maîtrisée

**BILAN DE COMPÉTENCES - APPRÉCIATIONS LITTÉRALES SUR LE NIVEAU DE COMPÉTENCES ATTEINT PAR LE CANDIDAT**

Mélyne a réalisé une bonne période de formation en entreprise, elle s'est parfaitement intégrée à l'équipe et démontre motivation et constance dans son travail. Ses compétences de communication ont été appréciées, mais elle doit faire attention au respect des fiches techniques de l'entreprise et ne pas trop "revisiter" les recettes quand il s'agit de cocktails classiques. Elle a su s'organiser dans le temps, les techniques de services sont respectées et sa gestuelle est bonne. Elle doit toutefois bien faire attention aux règles d'hygiène en vigueur et s'appuyer sur la lecture du PMS, notamment en ce qui concerne le pré-batch. Nous lui faisons confiance pour progresser, elle a tous les atouts en main !