

✚ EP2 - Grille d'évaluation en CCF – Situation 1

**BREVET PROFESSIONNEL  
ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN  
RESTAURATION**

**Épreuve EP2 - Commercialisation et service**

Contrôle en cours de formation

Situation 1

Académie :

Centre  
d'interrogation :

**Session 20..**

Nom, prénom du candidat .....

**GRILLE D'ÉVALUATION**

Note / 20 :

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

**Compétence CS2 : Participer à l'élaboration des outils de communication  
et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables**

**Performance globale attendue :**

*Concevoir des outils de communication actualisés et adaptés à la promotion de l'entreprise.*

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
CS2.1 Concevoir et actualiser les supports de vente en valorisant les démarches durables : cartes (mets, menus, boissons, etc.)				
CS2.2 – Concevoir et actualiser les supports de promotion de l'entreprise (site internet, réseaux sociaux, prospectus, cartes de visite, affiches, presse, radio, etc.)				
CS2.3 – Participer au suivi de la promotion de l'entreprise				

① NM Non Maitrisée / ② IM Insuffisamment Maitrisée / ③ Ma Maitrisée satisfaisante / ④ BM Bien Maitrisée

**Note sur 20**

✚ EP2 - Grille d'évaluation en CCF – Situation 2

**BREVET PROFESSIONNEL  
ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN  
RESTAURATION**

**Épreuve EP2 - Commercialisation et service**

Contrôle en cours de formation

Situation 2

Académie :

Centre  
d'interrogation :

**Session 20..**

Nom, prénom du candidat .....

**GRILLE D'ÉVALUATION**

Total / 20 :

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

**Compétence CS1 : Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé.**

**Performance globale attendue :**

*Accueillir et prendre en charge et fidéliser la clientèle de façon personnalisée la clientèle de façon à répondre à ses attentes et aux usages de l'entreprise de restauration.*

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
CS1.1 - Prendre et gérer une réservation				
CS1.2 - Gérer la prise en charge du client de l'accueil à la prise de congés en prenant en compte ses besoins spécifiques				
CS1.3 - Adapter sa communication avec le client				
CS1.4 - S'enquérir des attentes de la clientèle, les anticiper et y répondre				
CS1.5 – Contribuer à la fidélisation de la clientèle				
CS1.6 – Gérer les aléas tout au long de l'activité				

**Compétence CS3 : Organiser et préparer le service.**

**Performance globale attendue :** *Organiser et réaliser les mises en place conformément aux exigences professionnelles.*

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
CS3.1 - Veiller à l'état de propreté des locaux, mobiliers et matériels tout au long de l'activité				
CS3.2 – Prendre connaissance de la spécificité du service (type de service, état des réservations, événement, animation), organiser la mise en place				
CS3.3 – Prendre connaissance des suggestions des mets et des boissons				
CS3.4 – Mobiliser l'équipe sur les particularités, ventes du jour et ajuster l'argumentaire de vente				
CS3.5 – Contrôler la bonne application des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie				
CS3.6 – Contrôler la mise en place (voir la liste des techniques avant le service)				
CS3.7 – Gérer les rectifications nécessaires sur l'ensemble de la mise en place				

**Compétence CS4 : Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service.**

**Performance globale attendue :** *Concevoir une prestation de service conforme aux attentes de la clientèle, de l'employeur et aux exigences de l'entreprise.*

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
CS4.1 - Présenter les supports de vente				
CS4.2 – Conseiller, argumenter et proposer des ventes additionnelles				
CS4.3 – Prendre la commande				
CS4.4 – Assurer le service				
CS4.5 – Coordonner le service				
CS4.6 - Établir la facture et encaisser				
CS4.7 - Analyser son travail et celui de son équipe				

① NM Non Maîtrisée / ② IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ Ma Maîtrisée satisfaisante / ④ BM Bien Maîtrisée

**Note sur 20**

## EP2 - Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative

### BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

#### Épreuve EP2 - Commercialisation et service

Contrôle en cours de formation

Grille récapitulative

Académie :

Centre  
d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

S1

**Première situation  
d'évaluation** en centre de  
formation (Coef. 3)

Organisée au cours de la  
dernière année de formation  
dans l'établissement de  
formation



/ 20  
points



/60  
points

S2

**Deuxième situation  
d'évaluation** en centre de  
formation (Coef. 9)

Organisée au cours de la  
dernière année de formation  
dans l'établissement de  
formation.



/ 20  
points



/ 180  
points



Note  
globale  
proposée  
au jury

/240  
points

/20  
points