

Élève	Classe	Epreuve
Professeur	Professionnel	Date
Contexte de l'épreuve		

Les évaluateurs surlignent, en amont de l'épreuve, les compétences à évaluer, en fonction du contexte et de l'élève.

COMPETENCES OPERATIONNELLES	N	I	M	B	Prise de notes	COMPÉTENCES	N	I	M	B	
	M	M	A	M			M	M	A	M	
C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe						C1-1 PRENDRE EN CHARGE LA CLIENTELE					
C1-1.2 Accueillir la clientèle											
C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle											
C1-1.4 Présenter les supports de vente											
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale											
C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle											
C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles											
C1-1.8 Prendre congé du client						C1-2 ENTREtenir DES RELATIONS PROFESSIONNELLES					
C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes											
C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes											
C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure											
C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers											
C1-3.1 Valoriser les produits							C1-3 VENDRE DES PRESTATIONS				
C1-3.2 Valoriser les espaces de vente											
C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons											
C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons – mets											
C1-3.5 Prendre une commande											
C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter											
C1-3.7 Facturer et encaisser											
C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels						C2-1 REALISER LA MISE EN PLACE					
C2-1.2 Organiser la mise en place											
C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place						C2-2 GERER LE SERVICE					
C2-1.4 Contrôler les mises en place											
C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services						C2-3 SERVIR DES METS ET DES BOISSONS					
C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service											
C2-2.3 Optimiser le service											
C2-3.1 Servir des mets						C3-1 ANIMER UNE EQUIPE					
C2-3.2 Valoriser des mets											
C2-3.3 Servir des boissons											
C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels						C3-2 OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'EQUIPE					
C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service											
C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie											
C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel						C3-3 RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITE ET DE SES RESULTATS					
C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe											
C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique											
C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives						C4-1 RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT					
C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats											
C3-3.2 Présenter oralement la synthèse											
C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue						C4-2 CONTROLER LES MOUVEMENTS DE STOCK					
C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges											
C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons											
C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement						C4-3 MAITRISER LES COUTS					
C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés											
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement											
C4-2.3 Stocker les produits						C4-4 ANALYSER LES VENTES					
C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés											
C4-2.5 Réaliser un inventaire											
C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage						C5-1 APPLIQUER LA DEMARCHE QUALITE					
C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons											
C4-3.2 Améliorer la productivité											
C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité						C5-2 MAINTENIR LA QUALITE GLOBALE					
C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé											
C4-3.5 Exploiter des outils de gestion											
C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix											
C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne											
C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute											
C4-4.4 Gérer les invendus											
C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"											
C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé											
C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle											
C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité											
C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable											
C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique											
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions											
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											
C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité											
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement											

Curseur évaluation : ①- NM Non Maitrisée / ②- IM Insuffisamment Maitrisée / ③- Ma Maitrisée / ④- BM Bien Maitrisée

<b>APPRECIATION</b> sur le niveau de compétences
---