

FICHE D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE

EP2 : 1^{ère} séquence

Date : _____

Nom et prénom du candidat : _____
 Centre de formation : _____
 Entreprise d'accueil : _____

Activité proposée : mise en place de la distribution et service au client : _____

Données et ressources mises à disposition du candidat :

- situation de travail intégrée aux activités habituelles de l'établissement d'accueil
- consignes orales et/ou écrites
- zone de distribution, matériels nécessaires au service
- nombre de rationnaires
- durée : 1 heure

Cette activité consiste à :	Ce sera réussi si :	l'exigence est satisfaite cocher la case correspondante			N O T E	B A R E M E
		oui	En partie	non		
C11 C12 C36 Préparer la zone de distribution et/ou de consommation	La zone de distribution est mise en fonctionnement					1
	Les règles de sécurité et d'hygiène sont respectées					1
C21 C36 Approvisionner et réapprovisionner en mets, boissons, matériels de service les zones de distribution et/ou de consommation	Le travail est organisé					1
	L'approvisionnement est continu					2
	Les règles d'ergonomie sont respectées					0,5
	Les zones sont esthétiques					1
	La température des aliments est conforme à la qualité du service					2
	Les règles d'hygiène sont respectées					1
	L'exécution se fait à un rythme professionnel					2
C37 Encaisser les prestations	L'encaissement est sans erreur					0,5
	L'accueil est adapté aux convives					1
C39 C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client	L'information est juste					1
	La réglementation est respectée					2
Comportement professionnel	Le comportement professionnel est adapté : présentation, tenue, vocabulaire					2
Répondre à l'oral à une question technique relative à l'activité	La réponse est pertinente					2
Thèmes des questions : • •	Total des points					
	Proposition conjointe de note					/20
Nom du (de la) professionnel(le) associé(e) Signatures	Nom de l'enseignant(e)					