

BEP Distribution magasinage

Session : Juin 2000

Dominante Distribution et commercialisation des produits alimentaires

Candidat : NOM : _____ Prénom : _____
N° : _____

Evaluation : Date : ____ / ____ / 2000 Heure : _____

Entreprise : _____

Adresse : _____

CONFORMITE DU DOSSIER

Présenté

Non présenté

Fiche de présentation de l'entreprise

10 fiches produits

Liste des compétences mises en oeuvre en entreprise
(signée du tuteur)

Observations :

Emargement des examinateurs :

M. _____

M. _____

M. _____

Signature

Signature

Signature

Joindre ce document à la grille d'évaluation du candidat

- EP 1 - PHASE 1 -

GRILLE D'ÉVALUATION

Travaux liés au magasinage

COMPÉTENCES À ÉVALUER	TÂCHE OU ACTIVITÉ	ÉVALUATION		
		2	1	0
C 3 - 4 Dialoguer	- Présentation du candidat			
C 2 - 1 Agréer	- Contrôle qualitatif des articles			
C 2 - 2 Contrôler les quantités de produits	- Contrôle quantitatif des articles			
C 2 - 2 Contrôler les quantités de produits	- Repérage des anomalies			
C 4 - 1 Utiliser l'outil informatique	- Utilisation du matériel			
C 3 - 2 Rédiger les documents	- Rédaction d'un document			
C 5 - 3 Piloter - Conduire	- Pilotage d'un engin de manutention			
C 5 - 1 Manutentionner	- Gestion du temps			
C 2 - 3 Vérifier le déroulement des procédures	- Respect de la procédure (chronologie des étapes)			
C 5 - 1 Manutentionner	- Gestes et procédures			
NOTE	 / 60		

- EP 1 - PHASE 2 -

1ère partie:

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE OU ACTE DE VENTE

COMPÉTENCES À ÉVALUER	ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	4	3	2	1
C 3 - 4 Dialoguer	1. Présentation et comportement général du candidat				
C 3 - 4 Dialoguer	2. Expression orale, qualité de la communication				
C 1 - 2 Décoder les informations écrites ou orales	3. Compréhension du message				
C 7 - 5 Vendre et consolider la vente	4. Pertinence des réponses				
C 3 - 5 Apprécier la communication	5. Entretien sur la simulation				
NOTE					/20

2e partie :

TECHNOLOGIE DES PRODUITS

CRITÈRES	ÉVALUATION				
	2	1,5	1	0,5	0
● Attitude et comportement général du candidat					
● Sait-il identifier le produit ? (famille, origine, normalisation, A.O.C., label) ?					
● Sait-il définir la composition ?					
● Connaît-il son procédé de fabrication ou de transformation ?					
● Sait-il mettre en évidence les qualités du produit ?					
● Sait-il mettre en évidence les utilisations du produit ?					
● Connaît-il les caractéristiques du conditionnement ?					
● Connaît-il les modes et règles de conservation ?					
● Connaît-il les règles de stockage (lieu, température, hygrométrie, ventilation, date de péremption) ?					
● Connaît-il les conditions de manutention ?					
NOTE	/20				

NOTE TOTALE : / 100

NOTE BEP

/20

NOTE CAP

/20