

FICHE INDIVIDUELLE
D'ÉVALUATION

N° CANDIDAT :

ÉPREUVE EP2
Mise en place de la distribution
et service au client

SESSION :

SUJET N°.....

Date	Centre d'examen :

Compétences évaluées (+)	Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint(*)				Note
		1	2	3	4	
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique					/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation Gestes et postures adaptés					/15
C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution C37 Encaisser les prestations	Respect des consignes Respect de l'hygiène Conformité des températures et des durées Approvisionnement continu de l'espace de distribution Prise en compte de la présence du client Dressage soigné Traitement des restes Saisie exacte du montant de la prestation					/20
C39 Contribuer à la qualité du service aux convives	Auto-appréciation de la qualité de la prestation Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin					/15
C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	Espaces propres, ordonnés pendant le service					/5
C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement	Attitude courtoise, polie, bienveillante Réponse argumentée, juste, adaptée Respect du client et de ses choix					/20
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE :					/ 80 points	
SAVOIRS ASSOCIÉS :					/ 20 points	
TOTAL ÉPREUVE EP2 :					/100 points	
NOTE EN POINTS ENTIERS :					/ 20 points	

Membres du jury

(*) 1 : non maîtrisé	Nom	Signature
2 : insuffisamment maîtrisé	-	-
3 : assez bien maîtrisé	-	-
4 : maîtrisé	-	-

(+) Les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras.

Compétences évaluées (+)	CANDIDATS → Indicateurs d'évaluation	N°		N°		N°	
		Remarques	Note	Remarques	Note	Remarques	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique		/5		/5		/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation Gestes et postures adaptés		/15		/15		/15
C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution C37 Encaisser les prestations	Respect des consignes Respect de l'hygiène Conformité des températures et des durées Approvisionnement continu de l'espace de distribution Prise en compte de la présence du client Dressage soigné Traitement des restes Saisie exacte du montant de la prestation		/20		/20		/20
C39 Contribuer à la qualité du service aux convives	Auto-appréciation de la qualité de la prestation Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin		/15		/15		/15
C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	Espaces propres, ordonnés pendant le service		/5		/5		/5
C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement	Attitude courtoise, polie, bienveillante Réponse argumentée, juste, adaptée Respect du client et de ses choix		/20		/20		/20
TOTAL EPREUVE PRATIQUE /80points							