

**B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
SESSION 2003**

CENTRE :

**Grille d'évaluation n° 1
EP 1 Préparation – Distribution – Accueil
Pratique professionnelle**

NOM DU CANDIDAT :

N° RANG :

N° INSCRIPTION :

DATE DE L'ÉPREUVE :

| CRITÈRES D'ÉVALUATION | Maîtrise Supérieure | Maîtrise conforme | Maîtrise insuffisante | Aucune maîtrise |
|--|------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|
| Mise en place C36 : Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations - Nappage et vérification de la mise en place | | | | |
| Service C32 : Effectuer des préparations culinaires - Préparation d'office | | | | |
| C42 : Prendre la commande C44 : Communiquer au sein de l'entreprise - Bons : rédactions, circuit... | | | | |
| C37 : Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages - Port des assiettes..... - Service à l'anglaise..... - Service des mets spécifiques (découpage, flambage...)..... - Service du fromage..... - Service des boissons : vins, boissons chaudes..... | | | | |
| C22 : Planifier son travail C23 : Organiser son travail - Coordination des deux tables | | | | |
| Accueil C41 : Accueillir le client - Prise en charge du client | | | | |
| C42 : Prendre la commande - Suivi relationnel avec les clients | | | | |
| NOMBRE TOTAL DE CROIX | | | | |

| | |
|--|----------------------------------|
| NOM. FONCTION. EMARGEMENT DES ÉVALUATEURS | CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT |
| | |

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
Dominante Production de services
SESSION 2003

CENTRE :

Grille d'évaluation n° 2
EP 1 Vente et Communication
Pratique professionnelle

NOM DU CANDIDAT :

N° RANG :

N° INSCRIPTION :

DATE DE L'ÉPREUVE :

| CRITÈRES D'ÉVALUATION | Maîtrise Supérieure | Maîtrise conforme | Maîtrise insuffisante | Aucune maîtrise |
|---|------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|
| C 4 : communiquer C41 : Accueillir le client C42 : Prendre la commande C43 : Prendre congé du client - Avoir une tenue et un comportement adapté..... - Utiliser une argumentation commerciale..... - Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client... - Avoir des échanges en langue étrangère..... - Reformulation et prise de congé..... | | | | |
| NOMBRE TOTAL DE CROIX | | | | |

| | |
|--|----------------------------------|
| NOM. FONCTION. EMARGEMENT DES ÉVALUATEURS | CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT |
| | |

**B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
SESSION 2003**

CENTRE :

**Récapitulatif des notes
Dominante Production de Service
EP 1 - Pratique professionnelle**

NOM DU CANDIDAT :

N° RANG :

N° INSCRIPTION :

DATE DE L'ÉPREUVE :

| | Maîtrise Supérieure | Maîtrise conforme | Maîtrise insuffisante | Aucune maîtrise |
|---|------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|
| Report de la feuille n°1 | | | | |
| | X 3 | X 2 | X 1 | X 0 |
| Total | | | | |
| Report de la feuille n°2 | | | | |
| | X 3 | X 2 | X 1 | X 0 |
| Total | | | | |
| nombre total de points | | | | |
| Total sur 48 points | | | | |
| Note sur 16 (48 : 3) | | | | |
| Report de la feuille de note Production culinaire sur 4 | | | | |
| NOTE FINALE SUR 20 POINTS (arrondie au ½ pt supérieur) | | | | |

| | |
|--|----------------------------------|
| NOM. FONCTION. ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS | CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT |
| | |

JUSTIFIER TOUTE NOTE INFÉRIEURE À LA MOYENNE :

B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
EPREUVES PROFESSIONNELLES EPI
Dominante Production de services
SESSION 2003

| |
|------------------------------|
| CRITERES D'EVALUATION |
|------------------------------|

Préparation - Distribution – Accueil

1. Mise en place :

C 36 : Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations

- **Nappage et mise en place :**
 - Technique
 - Harmonisation
 - Résultat final

2. Service des mets :

C 32 : Effectuer des préparations culinaires

- **Préparation d'office :**
 - Organisation
 - Technique gestuelle
 - Rapidité
 - Présentation
 - Hygiène

C 42 : Prendre la commande

C 44 : Communiquer au sein de l'entreprise

- **Rédaction et circuit des bons :
Prise de commande**
 - Conformité n° de table, nbre de couverts
 - Date, signature
 - Rédaction conforme à la commande
 - 1 bon par service
 - Contrôle caisse départements

C 37 : Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages

- **Port des assiettes :**
 - Technique
 - Rapidité
 - Service

- **Service à l'anglaise :**
 - Technique
 - Positionnement
 - Rapidité

- **Service des mets spécifiques :**
 - Présentation
 - Organisation du guéridon
 - Technique de préparation
 - Rapidité
 - Service

- **Service du fromage :**
 - Présentation (connaissance des produits)
 - Portionnage

- **Service des boissons**
 - Présentation
 - Débouchage du vin
 - Service et suivi
 - Préparation table avant le service (assiette d'attente,...)
 - Service (rapidité, température,...)

C 22 : Planifier son travail

C 23 : Organiser son travail

- **Coordination des 2 tables :**

- Organisation et enchaînement du service sur les tables
- Respect des techniques de service composées

3. Accueil :

C 41 : Accueillir le client

- **Prise en charge des clients :**

- Communication
- Accompagnement à la table
- Respect des règles de savoir-vivre

C 42 : Prendre la commande

- **Suivi relationnel avec les clients :**

- Respect des règles de savoir-vivre
- Communication
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client