

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

GRILLE D'ÉVALUATION

Sous – épreuve **DEMONSTRATION TECHNIQUE** Unité 11

Durée de l'épreuve **30 minutes maxi** coefficient **1**

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : _____.

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
<i>Connaissance des produits</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Maîtrise de la technique imposée	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Clarté, pertinence des informations données au commis	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Respect des règles d'hygiène	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Présentation commerciale du produit fini	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total} \times 20}{18}$																

Jury :

Emargement

Observations :

*

*

*

*