

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 :

*

*

*

*