

FICHE D'EVALUATION

Candidat	barème	1	2	3	4	5	6	7	8
Critères									
Présentation de l'étal et des produits	/ 5								
L'acte de vente : - accueil – congé - présentation du vendeur - recherche des besoins du client - conseil – argumentation - vente additionnelle - estimation des poids et prix - justification de la fraîcheur	/ 20								
Précision : - pesée - prix - encaissement	/ 10								
Le service : - préparation des produits - hygiène	/ 5								
TOTAL	/ 40								

GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II		SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier		
EXAMEN : BEP/CAP	FICHE EVALUATION	EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle		
		SESSION 2004	Code Sujet : 4-0147	Page : B 1/1