

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services

SITUATION 1 **15 Minutes**
Contrôler une mise en place
Rectifier les erreurs constatées

A partir du menu ci-dessous, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place banquet et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

Menu

Vins proposés

Potage St Germain aux croûtons *****	
Poulet sauté Chasseur ***** *****	A.O.C St Nicolas de bourgueil rouge A.O.C Crémant de Loire
Assiette du fromager *****	
Coupe de sorbets aux fruits rouges *****	

SITUATION 2 **10 Minutes**
Prise de commande

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3 **15 Minutes**
Préparation spécifique
Présenter un plateau de fromages

A l'office , vous devez :

- ☞ Identifier et nommer les différents fromages
- ☞ Les préparer sur plateau pour un service en salle avec le matériel et denrées disponibles

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40006
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire			
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services			
Type SUJET	Date et heure Lundi 28/06/2004 (17H)	Durée 1 heure	Points 04
		N° de page/total 5 1/1	

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec **5 anomalies** :
 - ☞ 5 erreurs laissées à l'appréciation du jury
- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- A l'office, prévoir :
 - ☞ un plateau à fromages
 - ☞ papier dentelle ou linge
 - ☞ couteaux
 - ☞ lyre
 - ☞ éléments divers de mise en valeur du plateau
 - ☞ gants alimentaires
 - ☞ planche

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40006
Examen et spécialité				
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
OUT.	Date et heure	Durée	Points	N°de page/total
	Lundi 28/06/2004 (17H)	4 heures	16	1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place banquet à partir d'un menu donné
	☞ rectifier une mise en place banquet à partir d'un menu donné
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ citer le nom des appellations uniquement
	☞ organiser son poste de travail et prévoir le matériel de service
	☞ tailler, parer les différents fromages en respectant les règles d'hygiène
	☞ présenter le plateau de fromages de façon commerciale en vue d'une utilisation en salle

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40006	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type TECH	Date et heure Lundi 28/06/2004 (17H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services
EPREUVE PONCTUELLE

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

TB	B	I	TI
----	---	---	----

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.
- Rectifier les erreurs constatées.

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.
- Utiliser un argument de vente « marchand ».
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.
- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.
- Respecter les techniques.
- Travailler avec méthode et dextérité .
- Présenter un produit commercialisable.

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 1,5

Note sur 20 pts
(non arrondie)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services

SITUATION 1	Contrôler une mise en place	15 Minutes
Rectifier les erreurs constatées		

A partir de la table dressée pour 2 couverts à la carte, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

SITUATION 2	Prise de commande	10 Minutes
--------------------	--------------------------	-------------------

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3	Préparation spécifique	15 Minutes
Préparation d'un plateau petit déjeuner		

A l'office ou au Bar , vous devez :

- ☞ préparer et dresser un plateau de petit déjeuner à la Française pour une personne(boisson chaude : chocolat au lait)
- ☞ le matériel et les ingrédients nécessaires sont disponibles au bar ou à l'office

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40007	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET	Date et heure Mardi 29/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5 1/1

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place à la carte avec **5 anomalies** :
 - ☞ nappe à l'envers (couture apparente)
 - ☞ verre à vin ébréché
 - ☞ 1 assiette à pain positionnée à droite
 - ☞ lames de couteaux tournées vers l'extérieur
 - ☞ dessous de carafe oublié
- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- A l'office ou au bar, prévoir :
 - ☞ plateau petit déjeuner
 - ☞ verrerie
 - ☞ vaisselle, couverts
 - ☞ matériel divers

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40007		
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
OUT.	Date et heure Mardi 29/06/04 (08H et 09H30)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place à la carte pour 2 couverts
	☞ rectifier une mise en place à la carte pour 2 couverts
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ préparer son poste de travail
	☞ préparer la boisson chaude et froide selon les usages
	☞ mettre en place le plateau selon la commande
	☞ présenter le plateau de façon commerciale en respectant les usages professionnels

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40007	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type TECH	Date et heure Mardi 29/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services
EPREUVE PONCTUELLE

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maîtrise totale
 Maîtrise satisfaisante
 Maîtrise insuffisante
 Aucune maîtrise

Mettre une croix

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

TB	B	I	TI
----	---	---	----

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.
- Rectifier les erreurs constatées.

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.
- Utiliser un argument de vente « marchand ».
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.
- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.
- Respecter les techniques.
- Travailler avec méthode et dextérité .
- Présenter un produit commercialisable.

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

3	2	1	0

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 1,5

**Note sur 20 pts
(non arrondie)**

--

Observations des évaluateurs

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services

SITUATION 1 **15 Minutes**
Contrôler une mise en place
Rectifier les erreurs constatées

Vous êtes chef de rang, responsable d'une table de 2 couverts en mise en place banquet. Vous devez contrôler et rectifier celle-ci en fonction du menu (boissons comprises) proposé :

En entrée : Assiette de 6 huîtres

En plat : Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf

Fromages : Assiette fromagère

Dessert : Mousse au chocolat

1^{er} vin : Muscadet AOC
2^{ème} vin : Chinon AOC rouge
BRSA : Vittel
Boisson chaude : Café à la verveuse

SITUATION 2 **10 Minutes**
Prise de commande

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3 **15 Minutes**
Préparation spécifique

Au bar, vous devez réaliser la **préparation et le service** des apéritifs suivants :

- un apéritif anisé
- un jus de tomate bouteille
- un vermouth
- un whisky

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40008	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET	Date et heure Mardi 29/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5 1/1

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec **5 anomalies** :
 - ☞ la sur nappe est sale sur tombant
 - ☞ fourchette à huître à droite
 - ☞ pas de verre à eau sur table
 - ☞ cuillères à entremets posées à l'envers
 - ☞ tasses à thé en place au lieu de tasses à café sur table
- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- Au bar, mettre à disposition :
 - ☞ verrerie
 - ☞ glaçons
 - ☞ eau
 - ☞ plateaux
 - ☞ petits matériels divers (agitateurs...)

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40008
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
OUT	Date et heure <i>Mardi 29/06/04 (11H)</i>	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place banquet à partir d'un menu donné
	☞ rectifier une mise en place banquet à partir d'un menu donné
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ Choisir et vérifier son matériel et sa verrerie
	☞ Respecter les dosages appliqués dans l'établissement
	☞ Conditionner les produits d'accompagnements
	☞ Servir en respectant les usages professionnels

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40008	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type TECH	Date et heure Mardi 29/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maîtrise totale
 Maîtrise satisfaisante
 Maîtrise insuffisante
 Aucune maîtrise

Mettre une croix

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. Le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

TB	B	I	TI
----	---	---	----

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.
- Rectifier les erreurs constatées.

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.
- Utiliser un argument de vente « marchand ».
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.
- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.
- Respecter les techniques.
- Travailler avec méthode et dextérité.
- Présenter un produit commercialisable.

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

3	2	1	0

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 1,5

**Note sur 20 pts
(non arrondie)**

--

Observations des évaluateurs

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services

SITUATION 1	Contrôler une mise en place Rectifier les erreurs constatées	15 Minutes
--------------------	---	-------------------

Vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place à la carte et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

SITUATION 2	Prise de commande	10 Minutes
--------------------	--------------------------	-------------------

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3	Préparation spécifique 2 assiettes Florida	15 Minutes
--------------------	--	-------------------

A l'office , vous devez :

- ☞ Réaliser 2 assiettes Florida

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40009		
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services					
Type SUJET	Date et heure Mercredi 23/06/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 04	N°de page/total S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place à la carte
	☞ rectifier une mise en place à la carte
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ organiser son poste de travail
	☞ respecter les techniques de pelage à vif des agrumes
	☞ respecter les normes d'hygiène et sécurité
	☞ dresser 2 assiettes commercialisables

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40009
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire			
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services			
Type TECH	Date et heure Mercredi 23/06/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 4
		N°de page/total 1/1	

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place à la carte avec **5 anomalies** :
 - ☞ 1 verre à eau sale
 - ☞ 1 carafe à eau posée sur table
 - ☞ 1 poivrière vide
 - ☞ 1 couteau de base lame à l'envers
 - ☞ manque 1 serviette
- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- A l'office
 - ☞ assiettes de différents modèles
 - ☞ assiette à déchets
 - ☞ 1 couteau d'office
 - ☞ pince

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40009
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EPI : b) Techniques professionnelles de production de services				
OUT.	Date et heure Mercredi 23/06/04 (14H et 15H30)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. Le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.
- Rectifier les erreurs constatées.

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.
- Utiliser un argument de vente « marchand ».
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.
- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.
- Respecter les techniques.
- Travailler avec méthode et dextérité.
- Présenter un produit commercialisable.

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

3	2	1	0

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--	--	--	--

Total sur 30 : 1,5

Note sur 20 pts
(non arrondie)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services

SITUATION 1 **15 Minutes**
Contrôler une mise en place
Rectifier les erreurs constatées

A partir du menu ci-dessous, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place à la carte et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

Menu

Vins proposés

Filet de sole Bonne-Femme

A.O.C Alsace Riesling

Tournedos sauté Châtelaine

A.O.C Médoc

A.O.C Crémant de Loire

Crottin de Chavignol chaud

Fraises Melba

SITUATION 2 **10 Minutes**
Prise de commande

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3 **15 Minutes**
Préparation spécifique
Réaliser deux assiettes de melon à l'italienne

A l'office , vous devez :

☞ présenter deux assiettes client en respectant les usages professionnels.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40010	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET	Date et heure Mercredi 23/06/04 (17H)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place à la carte à partir d'un menu donné
	☞ rectifier une mise en place banquet à partir d'un menu donné
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ Organiser son poste de travail
	☞ couper, évider et peler à vif les suprêmes de melon
	☞ préparer et parer les tranches de jambon cru
	☞ présenter les deux assiettes de melon à l'italienne de façon commerciale

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40010
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire			
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services			
Type TECH	Date et heure Mercredi 23/06/04 (17H)	Durée 1 heure	Points 4
		N° de page/total F 1/1	

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec 5 erreurs :
 - ☞ manque un verre à eau
 - ☞ reste des miettes sur les chaises
 - ☞ ménages mal remplis
 - ☞ manque le numéro de table
 - ☞ une serviette sale

- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- A l'office :
 - ☞ planche à découper
 - ☞ assiette de dressage
 - ☞ assiette à déchets
 - ☞ pince de service
 - ☞ gants alimentaires

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40010
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
OUT.	Date et heure <i>Mercredi 23/06/04 (17H)</i>	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services
EPREUVE PONCTUELLE

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maîtrise totale
Maîtrise satisfaisante
Maîtrise insuffisante
Aucune maîtrise

Mettre une croix

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

TB	B	I	TI
----	---	---	----

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.

--	--	--	--

- Rectifier les erreurs constatées.

--	--	--	--

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.

--	--	--	--

- Utiliser un argument de vente « marchand ».

--	--	--	--

- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.

--	--	--	--

- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

--	--	--	--

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.

--	--	--	--

- Respecter les techniques.

--	--	--	--

- Travailler avec méthode et dextérité .

--	--	--	--

- Présenter un produit commercialisable.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 1,5

**Note sur 20 pts
(non arrondie)**

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--