

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

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

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 : 7,5

**Note sur 04 pts
(non arrondie)**

--	--	--	--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

Consignes aux examinateurs :

Chaque atelier a une durée de 20 minutes (15 minutes en présence du candidat et 5 minutes pour l'évaluation par la commission à l'aide la grille correspondante)

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

* Une mise en place aura été préalablement effectuée par les membres de la commission selon le sujet proposé. Cette mise en place comportera 3 à 5 erreurs (selon la difficulté des rectifications à effectuer). Le candidat devra repérer puis énoncer oralement les erreurs aux membres de la commission d'évaluation. Il devra ensuite rectifier les erreurs constatées sous le contrôle des membres de la commission.

* Les examinateurs ne doivent pas signaler au candidat les erreurs qu'il n'a pas repérées.

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

* La situation se déroule devant une commission d'évaluation composée d'un enseignant en service et commercialisation, d'un enseignant en langue étrangère, et d'un professionnel spécialiste en service et commercialisation jouant le rôle de clients. Le candidat doit présenter une carte des mets et des boissons connues un mois à l'avance, guider le client dans ses choix, et effectuer la prise de commande. Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients et adoptent le questionnement normal d'un client au restaurant en fonction des critères de la grille d'évaluation.

* En aucun cas, cette évaluation doit devenir une évaluation orale de technologie. Cette évaluation est séparée du service.

* Plusieurs critères sont à respecter :

- la situation se déroule autour d'une table dont la mise en place a été réalisée,
- le questionnement portera exclusivement sur les documents de vente présentés,
- la durée prévue par le règlement d'examen sera scrupuleusement respectée,
- Une situation précise est déterminée par les évaluateurs avant l'arrivée du candidat,
- l'évaluation porte sur les capacités du candidat à l'argumentation et à la vente
- Un client "étranger" demandera certaines explications (composition d'un mets) afin d'établir quelques échanges en langue étrangère. Cette phase ne peut être qu'une valorisation et en aucun cas une pénalisation.

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE (Cf sujet et grille d'évaluation recto)